Economia. Viticultura 324.

Oec. agr. A 303.

Oec 1800

<366184242800 18

<366184242800 18

Bayer. Staatsbibliothek

Der
Rheingauer
Weinbau,
aus selbst-eigener Erfahrung
und nach
der Natur-Lehre
systematisch beschrieben.

Propria Cultura Optima Usura.
Meditatio Mortis Optima Philosophia.

Frankfurt und Leipzig,
in der Johann Georg Eßlingerischen Buchhandlung
1765.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede des Verlegers.

Ego cum omne genus ruris, nisi diligenti cura scitèque exerceatur, fructuosum esse non judicem eum vel maxime vineas. Res enim tenera infirma, injuriæ maxime impatiens.

COLUMELLA.

Jedes Mitglied der menschlichen Gesellschaft ist schuldig, diejenigen Gaben, deren ihn der Himmel gewürdiget, nicht sowohl zu seinem eigenem Vortheile, als auch zum allgemeinen Besten seiner Mit-

bürger anzuwenden; und man kann mit allem Rechte behaupten, daß ein solcher, der noch nie etwas zu diesem grosen Endzwecke beygetragen, ein faules und unnützes Mitglied sey, der des Vorzugs, dessen er vor tausend andern Geschöpfen genießt, nicht würdig ist. Wir sind nicht blos allein um unserer selbst willen da; die erschreckliche Menge von Bedürfnissen, deren wir uns täglich ausgesetzt sehen, ohne denenselben füglich sonder Beyhülfe unserer Neben-Menschen abhelfen zu können, lehret uns deutlich genug, daß in dem geselligen Leben immer eins dem andern die Hand bieten, und ein jeder zum allgemeinen Besten das Seinige beyzutragen verbunden seye.

Vorrede des Verlegers.

Alle Völker, gesittete und ungesittete, haben von je her diese Wahrheit als einen Grundsatz angenommen, darauf die Wohlfahrt und das allgemeine Beste eines Staats oder auch nur einer Gesellschaft beruhet, und der Erdboden hat nie so ungesittete Bewohner gehabt, die, so bald sie nur angefangen, sich in einer Gesellschaft unter einander zu verbinden, nicht eingesehen hätten, wie nothwendig es sey, daß ein jedes einzelnes Glied mit eben solchem Eifer für die Wohlfahrt des Ganzen arbeite, als es für seine Erhaltung zu sorgen sich genöthiget siehet.

Würde wohl jemals die Welt zu demjenigen Grade der Vollkommenheit, darinn sie sich anjetzo wirklich befindet, gelangt seyn, wenn jeder, den

Thieren gleich, nur für sich selbst gesorgt, und sich nicht eine Schuldigkeit daraus gemacht hätte, seinen Verstand und seine Einsichten zum Nutzen des Allgemeinen zu verwenden? Wie würde es um die Künste und Wissenschaften aussehen, und würde nicht der Erdboden einer solchen wüsten Einöde ähnlich seyn, wo man nicht ohne Mühe die Spuhren vernünftiger Geschöpfen suchen müste? Anjetzo aber, da ein jeder bemühet ist, unsere Welt nicht sowohl für sich selbst, als auch für seine Mitbürger, zu einem angenehmen Aufenthalt zu machen, da einer des andern Bedürfnissen abzuhelfen sucht, da der Einfältige und Unvermögende die Früchte der Weisheit und des Fleisses mit einerndtet, und an den Bequemlichkeiten, die der unermüdete

dete Eifer würdiger Menschenfreunde hervorgebracht, ungehindert mit Theil nimmt; anjetzo, sage ich, ist unser Erdkreiß eine angenehme Wohnung edler Geschöpfe, die sich ihrer vorzüglichen Bestimmung würdig zu machen wissen, und mit ihren Bemühungen den allgemeinen Nutzen befördern.

Je wesentlicher die Vortheile sind, die dem gemeinen Wesen aus diesen Bemühungen entspriessen, je gröseren Einfluß dieselbe in unsere zeitliche Glückseeligkeit haben, desto schätzbarer müssen uns auch nothwendiger Weise dieselbigen seyn. Alle Künstler und Handwerke tragen zwar das Ihrige zum allgemeinen Besten bey; sie sind aber dieserwegen nicht alle gleich nothwendig, und folglich nicht auch alle gleich schätzbar. Viele derselben die-

nen nur blos zur Ueppigkeit, und verschwenden ihren ganzen Witz, den unordentlichen Begierden verderbter Gemüther ein Genüge zu thun. Eben so ist es auch mit denenjenigen Wissenschaften, die wir speculativische nennen, und die sehr selten einen wahrhaftigen nutzbaren Einfluß in das Ganze haben. Man bringt öfters seine ganze Lebenszeit damit zu, sich in abstracten Ideen zu verlieren, die selten einen andern Nutzen haben, als daß sie unsere Seele mit dunklen Begriffen anfüllen, und sie dadurch ungeschickt machen, ihre Kräfte zum Besten ihrer Nebenmenschen anzuwenden.

Vorrede des Verlegers.

Die Erhaltung des Leibes ist ohnstrittig das erste, woran wir gedenken, und worauf wir unsere vornehmste Sorgfalt richten müssen. Alle Schätze, die wir mit vieler Mühe aus der Erde graben, und selbst mit Gefahr unseres Lebens aus andern Welttheilen herbey holen, sind nicht im Stande, unsern Magen für einen Tag zu befriedigen. Die ganze Metaphysic ist nicht hinreichend, nur einmal unsern Durst zu stillen, und der berühmteste Künstler würde bey seiner wunderbaren Maschine verhungern müssen, wenn wir nicht hauptsächlich fürs erste für die nöthige Nahrung unseres Körpers bedacht wären. Der Schöpfer

hat uns in eine Welt gesetzt, die uns ernährt, wenn wir sie bearbeiten, und die erstaunliche Menge Volks, die sich hier und da in einem engen Bezirke versammlet, macht diese Bearbeitung noch nothwendiger. Die Erfahrung bestätiget diesen Satz mehr denn zu viel, und wenn es hier der Ort wäre, könnte man gar leicht darthun, wie sehr diejenigen irren, die da glauben, daß der Erdboden von selbst genug hervorbringe, seine Bewohner nothdürftig zu ernähren. Ein Mißwachs in diesem oder jenem Lande ist zuweilen schon allein hinreichend, viele hundert Menschen in Gefahr zu setzen Hungers zu sterben, ja wir würden

Dornen und Disteln statt der Früchte einzuerndten haben, wenn die Bewohner der Erde die Bearbeit- und Verbesserung derselben vernachläßigten.

Der Erdboden trägt nicht allenthalben einerley Früchte; ein jedes Land hat seine besondere Eigenschaft, und erfordert folglich auch eine besondere Aufmerksamkeit.

Die Gegend des Rheingaues ist ein klarer Beweis, daß die gütige Natur auch die Bearbeitung hoher Berge nicht nur nicht unbelohnt, sondern sogar aus denselben ein trinkbares Gold, den edelsten Balsam des Lebens, und einen grosen Reichthum für die Bewohner dieser Gegend herfürquellen lasse.

Ha-

Haben wir also wohl Ursache, auf irgend etwas mehr Mühe und Fleiß zu verwenden, als diese hohe Gipfel der Erden recht fruchtbar, recht ergiebig zu machen? Und was verdienen nicht Leute für Ruhm und Hochachtung, die ihre ganze Lebenszeit damit zubringen, zum Nutzen ihrer Mitbürger die wichtigsten Beobachtungen zu Verbesserung des Weinbaues zu machen, und solche durch langjährige Erfahrung ausser Zweifel zu setzen.

Der Herr Verfasser des Tractats von dem Rheingauer Weinbau gehöret ohnstrittig in diese Classe. Er hat sich durch seinen Fleiß und Bemühungen in Erfahrung alles dessen, was zu

Ver-

Vorrede des Verlegers.

Verbesserung des Weinwachses am Rhein-Strom beyträgt, einen unsterblichen Nahmen gemacht. Als ein geschickter und erfahrner Naturkündiger hat er sich nicht bey superficiellen Untersuchungen aufgehalten; er ist viel weiter gegangen, er hat alles selbst erfahren, die Natur der Erde und des Weinstocks geprüft, und seine vielfältig wiederholte Versuche haben ihn endlich nach einer langwierigen und mühsamen Arbeit in Stand gesetzt, eine sichere und gegründete Methode vestzusetzen, die allerdings einen erstaunlichen Einfluß haben, und unseren Weinbau um ein groses beträchtlicher machen muß.

Es wäre zu wünschen, daß viele dem Muster dieses gelehrten und fleissigen Weltbürgers folgen, und ihre Lebens-Tage nicht nur zu ihrem eigenen Vortheil, sondern auch zum allgemeinen Nutzen widmen möchten.

Der Verleger.

Vorrede des Verfassers.

Ich schreibe, ohne mindeste Absicht, das Ansehen eines Authors zu erwerben, welches oft bey vielen Bücherschreibern, so sehr sie auch in ihren Vorreden sich wider diesen Vorwurf vertheidigen, der einzige Gegenstand ihrer Bemühungen ist.

Ich schreibe, um die Pflicht eines thätigen Mitbürgers des gesellschaftlichen Lebens einigermassen zu erfüllen. Allein auf diese einzige Erklärung höre ich schon die gestachelte Frage: Ob ein Mann meines Standes diese Pflicht auf keine andere Art erfüllen, und sich blos in der Sphäre eines

Land-

Landwirthschafters um die Welt verdient zu machen trachten müsse? Den gemachten trockenen Einwurf beantworte ich ohne geringstes Bedenken mit deme: Daß ich mich eben darum zu Unternehmung dieser Arbeit entschlossen, weil mich GOtt und die Natur aus sonderbarem Verhängniß in den Stand des edlen Landwirthschaftlichen Lebens versetzet haben.

Die einzige Betrachtung, daß von keinem, der zur Gelehrsamkeit erzogen worden, eine vollkommene und ausführliche Beschreibung von dem Weinbau, sondern aufs höchste nur ein- und andere kurzgefaßte und undeutliche Grundregeln ohne Ordnung und Zusammenhang verfertiget worden, hat mich fürnehmlich zu Ausarbeitung dieses Werkes verleitet; und es wäre zu wünschen, daß schon längstens vor mir, nicht nur Bauren und Arbeitsleute, sondern auch Männer von Gelehrsamkeit und Range über den so kostbaren und nützlichen Weinbau gründlich gedacht, geschlos-

schlo[illegible]n und geschrieben hätten. Allein d[illegible] sich diese gemeiniglich zu Erreichun[illegible] einer wahren Erfahrenheit, welche nicht anderst, als durch eigene Handanlegung erhalten wird, zu gut und zu erhaben schätzen, und anstatt daß sie Fleiß und Geschicklichkeit anwenden sollten, fleißige und nützliche Mitglieder in ihrem Vaterlande abzugeben, vielmehr keine Mühe sparen, lehrende Mitglieder zu bleiben; so ist sich auch keinesweges zu bewundern, daß aus Mangel der Einsicht und Erfahrungs-Wissenschaft noch von keinem Gelehrten ein vollständiges Werk von dem Weinbau an das Licht getretten.

Der arme Landmann und Taglöhner, der alleinig den Weinbau bearbeitet, überläßt sich darbey lediglich der alten Gewohnheit und seiner meistentheils geringen natürlichen Einsicht. Er gedenket an keine gründliche Verbesserung, und besitzet auch die hierzu erforderliche Eigenschaften nicht. Sofern aber auch

einem GOtt und die Natur in diesem Erkenntniß besondere Vorzüge beygeleget haben, mittelst deren er fähig ist, mit seinen Beobachtungen weiter zu gehen; so kann er zwar in Pflanzung derjenigen Weinberge, die er schon an der Hand seines Vaters kennen gelernet, eine hinlängliche Wissenschaft erreichen; solche aber bleibt nur bey ihme, und stirbt auch mit ihm ab: Dann entweder fehlet es an Menschenliebe, seinem Nächsten die Wege zur Nutzbarkeit zu eröfnen, oder (und zwar gemeiniglich) an Geschicklichkeit, die Feder zu ergreifen, und solche nützliche Beschreibungen der Nachwelt zu hinterlassen.

Hiermit ist es ja allerdings nöthig, daß ein ohneigennütziges und patriotisches Mitglied der menschlichen Gesellschaft, ein Mann, der sich viele Jahre hindurch mit kostbaren Versuchen, gründlichem Nachdenken und eigener Hand-Anlegung, in Pflanzung dieses edelsten unter allen leblosen Geschöpfen

pfen eine hinreichende Einsicht erwor-
ben, zu gemeinsamen Nutzen die Mit-
theilung seines auf Erfahrung gegrün-
deten Wissens zum Gegenstand seiner
nützlichen Bemühungen wähle.

Ich spreche in abgesondertem Ver-
stande, und behaupte keinesweges,
daß ich der Einsichts-volle Geist seye,
der durch die Berichte seiner Erfah-
renheit einen grosen Nutzen zu schaffen
vermögend ist.

Mein Vaterland wimmelt von vor-
treflichen und würdigen mit Gelehrt-
heit erfülleten Männern; wie wenige
aber sind hingegen, die an denen un-
serem Staat so nützlichen und nöthi-
gen ökonomischen und Cammeral-Wis-
senschaften einigen Geschmack finden?
Sollten die schwachen und unvollkom-
menen Gedanken, die ich vorzutragen
wagen werde, einen erfahrneren und
geübteren aufwecken, so habe ich ge-
nug ausgerichtet; weil derselbe leicht
ersetzen kann, was bey mir unzurei-
chend seyn möchte. Aber damit ich

nicht nach dem Beyspiel einiger Menschen, anders rathe und anders handle; so mache ich mich mindestens anheischig, ohne darbey zu erröthen, und ohne eine Entehrung meines Standes zu besorgen, all dasjenige von dem Weinbau abzuhandeln, wessen ich durch Untersuchung und eigenen Fleiß belehret bin. Es ist ein verdammliches Vorurtheil, daß sich ein Mensch, der ohne Ausnahm, in Ansehung seines Schöpfers, ein kriechender Wurm ist, vor dem anderen schämen solle, von irgend einem Dinge, welches der höchste GOtt der Erschaffung würdig geachtet, vor der ganzen Welt seine Gedanken zu eröfnen.

Es ist wahrhaftig diese thörichte Schamhaftigkeit der geringste Einwurf, welcher mich von meinem Vorhaben zurück halten könnte.

Es sind wichtigere Vorstellungen, die mich, ehe das Ersuchen und die Aufmunterung tief-forschender und rechtschaffener Männer mich zum ernst-

lichen

lichen Entschluß gebracht, in meinem Vorsatz, nach schon vollendetem Werke, beynahe wankend gemacht.

Es war nämlich die angelegene Sorge, mir dieses aus wahrer patriotischer Liebe sprossende mühsame Werk im Fortgang seiner Bekanntwerdung mit bitterer Feindschaft und Beschimpfung belohnet zu sehen; denn ich stellte mir vor, daß der gemeine Weinbergs-Mann und Taglöhner sehr übel über mich zu sprechen seyn werde, weilen ich mich ganz deutlich zu entdecken bemühet, wie die Eigenthums-Herren von ihnen durch bisherige schlechte und eigennützige Bau-Art betrogen und beschädiget worden. Ich hörte schon das neidische Gehöne einiger aus denen, welche viele beträchtliche Weingüter besitzen, in dem ächten Weinbau eine ziemliche zureichende Einsicht haben, und sich dahero bekümmern werden, daß, wann allenfalls durch meine vorgestellte Lehr-Sätze der Weinwachs in der Menge

zunehmen sollte, alsdann der Werth ihrer eigenen Weine sich in etwas erniedrigen dürfte. Ich sahe die gerunzelten Stirnen und finsteren Blicke jener Hofs-Verwaltern, Beamten und Bedienten, welche bey ihren Privat-Herrschaften bishero als vollkommene Meister in der Kunst in Ansehen gestanden haben, nun aber etwan besorgen, daß meine geläuterte Abhandlungen ihr Ansehen einigermaassen schwächen möchten; und endlich zischte mir schon das unmündige Geschwirre einiger nasenweisen Grüblern in den Ohren, welche, obschon sie von der Haupt-Sache nichts verstehen, dennoch ihr gröfestes Vergnügen fühlen, wenn sie an der Eintheilung, Schreib-Art, oder dem geringsten Worte, als tief gelehrte Buchstäbler, etwas auszustellen finden werden.

Diese bedenkliche Umstände wären einige Steine gewesen, die meiner wohlmeynenden Verfassung den Weg in die offene Welt hätten versperren kön-

können; aber auch diese Steine sind durch vernünftige Gegensätze einiger Menschen-Freunde, fürnehmlich aber durch eigenen Antrieb, so viel als nur möglich ist, zum Nutzen des gemeinschaftlichen Lebens beyzutragen, aus dem Mittel gehoben worden.

Ich stellte meine Betrachtungen über den grosen Nutzen an, den ganze Länder, besonders unser mit ausserordentlichem Weinwachs von GOtt gesegnetes Land Rheingau, davon erhält; indem sowohl den Eigenthums-Herren der Weingärten, als auch einer überaus grosen Menge der Arbeitern von daher der gröste Theil ihrer Nahrung zufliesset. Ich erwoge überdies dasjenige Einkommen, welches dem Landes-Herrn an Schatzung, Zoll, Accis, Lager-Aufschlag- und Grahnen-Geld, dem Adel und Clerus aber an Zehenden bey jährlicher Weinlese zufällt; und bey diesen Ueberlegungen erachtete ich wahrhaftig als ein Diener des Staats nichts un-

würdiges zu unternehmen, wenn ich zu Vergröserung all dieser herrlichen Vortheile und Nutzbarkeiten die Würkungen meines langwierigen Erfahrens dem geehrten Publico, mit Hindansetzung meines eigenen Nutzens, bekannt werden lasse, und, so viel an mir ist, bewürke, daß das Land Rheingau mit verdoppeltem Rechte des goldenen Maynz unerschöpfliche Goldgrube genennet zu werden verdiene.

Wie aber meine Gedanken und Lehren immer mögen angesehen werden; so stelle ich meine eigene Weinberge, die ich nach denselbigen bearbeiten lasse, als unverfälschte Zeugen dar.

Ich spürte von Jugend auf eine besondere Neigung zum Weinbau, diese hat mich zu vielen stillen Betrachtungen geführet; meine viele Weinberge, besonders die in dem Rheingau, gaben mir hierzu genugsame Gelegenheit. Ich habe die Hände zuweilen bey leichteren Arbeiten in meinen Hausgärten selbst angeleget; ich habe

Anmer-

Anmerkungen gemacht, solche zur Ausübung gebracht, in der weiteren Folge verbessert, und bin endlich in einem fünf und dreyßigjährigen Zeit-Raum, durch Verwendung groser Kosten, und nach vielen durch die ersten Versuche erlittenen Schäden, mit göttlichem Beystande so weit gekommen, daß mir, ohne Pralerey zu sprechen, in denen Orten, wo ich begütert bin, in der Vielheit und Güte des Weins, nach Proportion meiner Weinberge, kein Eigenthümer vorkommen ist; ohnerachtet ich meine hitzigen Weinberge theils nur im sechsten oder siebenden, die übrigen und mehresten aber kaum in dem neunten oder zehenden Jahre mit Dung versehen lasse.

Alle in der Naturkunde auf Muthmassungen und eigenes Bedünken gegründete Sätze sind längstens für unerheblich befunden worden, die Wahrheit zu suchen.

Diese Wissenschaft ist, gleich denen mathematischen Sätzen, auf gewissere

Beweise gegründet. Derjenige, der blos durch Vernunft-Schlüsse die Richtigkeit derselben erweisen will, beweiset zugleich seine Unwissenheit, und jener überwiegende Kraft. Ich habe mir also diesmal vorgenommen, meine mühsame Arbeit auf unwidersprechliche Gründe, das ist, auf Beweise, durch vielfältige Versuche zu gründen.

So sehr ich übrigens meine Lehr-Artickel auf den Rheinischen Weinbau eingeschränket habe, so können dieselbe nichts desto minder auch in anderen Orten von darum mit Nutzen verwendet werden, weilen ich jeden Satz aus seinen natürlichen Urquellen herleite, und dieselbe so weit eröfne, daß ein vernünftiger Wirthschafter, wenn er nur aus denselben seinen Grund und Boden kennen gelernet, durchgehends einen guten Gebrauch davon machen kann.

Einleitung
zu der Beschreibung
des
Rheingauer Weinbaues.

Innhalt der Einleitung.

Erstes Hauptstück.

Von dem Ursprung des Weinbaues überhaupt, vorzüglich in dem Rheingau.

Zwey-

Innhalt der Einleitung.

Zweytes Hauptstück.

Zufälliger Bericht und Entdeckung der sogenanten Lützelau.

Drittes Hauptstück.

Von dem Vorzuge, welchen der Weinstock für andern Gewächsen in regno vegetabili, oder in dem Reiche der Pflanzen hat.

Viertes Hauptstück.

Von Kraft und Würkung eines jeden guten Weines.

Fünftes Hauptstück.

Von dem Vorzuge, Kraft und Würkung des Rheinweins vor andern Weinen.

Sechstes Hauptstück.

Von der Ursach, warum die in dem Rheingau wachsende Weine so viele vorzüglichste

Innhalt der Einleitung.

ste Eigenschaften und Würkungen enthalten.

Siebendes Hauptstück.

Von dem Unterschied des Rheinweins in Absicht auf die menschliche Gesundheit.

Achtes Hauptstück.

Von dem Unterschied des Rheinweins in Absicht auf die Lage und deren Eigenschaften.

Neuntes Hauptstück.

Von den natürlichen Ursachen, warum die in neuerlich gedüngten Weinbergen gewachsene Weine der Gesundheit nicht so zuträglich sind, als andere.

Zehendes Hauptstück.

Von den Ursachen und Umständen, die bishero die Erfahrungs-Wissenschaft des Weinbaues dem Adel, den Geistlichen, den Personen vom Staats- und Civilstande,

stande, und allen denen, die nicht zu Landwirthschaftlichen Arbeiten gebohren sind, beschwerlich machet.

Eilftes Hauptstück.

Von Erforschung und Erkenntniß des Erdreiches in Absicht auf den Weinbau.

Der Einleitung
Erstes Hauptstück.

Von dem Ursprung des Weinbaues überhaupt, vorzüglich in dem Rheingau.

Der Weinbau überhaupt hat seinen Ursprung in Asien.

Daß die Bearbeitung des Weinstockes überhaupt den Noah zum eigentlichen Urheber habe, bleibt um so minder einigem Zweifel unterworfen, da die heilige Schrift uns selbsten belehret, daß derselbe nach vorüber gegangener allgemeiner Sündfluth mit dem Weinbau in Asien den Anfang gemachet.

Ist durch die Egyptier und Phö-

Die Urkunde der ältesten Geschichten aber beweiset, daß in Folge der Zeiten die

nicier in Europam überbracht worden.

Egyptier und Phönicier, als die Erfinder der Schiffarth, den ordentlichen Bau dieser unschätzbaren Pflanze in Griechenland und Italien eingeführet, wornach sie dann durch die Griechen in Ungarn bekannt gemacht, und aus Italien nach dem ersten Punischen Kriege in Africa verbreitet, endlich durch die Römer in Gallien, sodann in diesseitiges Teutschland, nachhero aber in Spanien eingebracht worden.

Da aber mein Vorhaben nicht ist, mich bey einer weitläuftigeren Ableitung des Weinbaues aufzuhalten; so wende ich mich nunmehro zu dem Hauptgegenstand meiner Feder, nämlich zu der Erörterung und dem zureichenden Beweise, wie derselbe in das Rheingau eingeführet worden.

Wegen dem Rheingau ist man verschiedener Meynung.

Alleine hier beschweren die getheilten Meynungen der Geschichtschreiberen die Entdeckung des ursprünglichen Weinbaues mit ungleich mehreren Schwürigkeiten.

Erste irrige Meynung.

Denn einige derselben wollen behaupten, daß schon bey der Römer Zeiten jenseits des Rheins in dem damahligen grossen verwilderten Teutschlande der Weinstock seye bearbeitet worden. Sie führen zu dessen Beweise an: Es hätte Germanicus auf Befehl des Kayfers Tiberii Anno Christi 14. mit einem Krieges-Heer über den Rhein gesetzet, in würcklichem

Anrü-

Anrücken aber gegen die Teutsche, seye ihme die Nachricht eingelaufen, daß dieselbe in nächstbevorstehender Nacht, in Schwelgerey und Wohllust, ein Freudenfest begehen würden. Dieses habe der Feldherr für die bequemste Gelegenheit gehalten, dieselben ohnversehener Dingen zu überraschen, wie er denn auch solches würklich bey eitler Nacht ins Werk gesetzet, und sammtliche Teutsche, die in Schlaf und Trunckenheit begraben lagen, zu Opfern des Römischen Schwerdts gemachet.

Jedoch ist dieser Beweisthum lange nicht von solcher Bündigkeit, auf der sich Glauben und Gewißheit gründen dürfte.

Es mangelt an der Richtigkeit des Schlusses, und aus dem Satze: die Teutsche waren berauschet, entwickelt sich nicht sogleich die sichere Folge: also waren sie von Weine berauschet. Es können auch andere geistige Getränke die nämliche Würkung haben, und die Geschichtskunden bezeugen, daß die Teutsche geschickt waren, sich selbsten ein Getränk zuzubereiten, dessen unmäßiger Gebrauch, eben wie der Wein, eine schwindlende Trunkenheit nach sich zoge. Und Cornelius Tacitus schreibet in seinem 23ten Cap. da er von Trank und Speise der alten Teutschen spricht, hier-

Widerlegung derselben.

von also: „ Die Teutschen haben ein Ge-
„ tränck, welches sie aus Gersten oder
„ einer anderen Frucht zubereiten; solches
„ solle die Aehnlichkeit eines verdorbenen
„ Weines haben.

Sollte aber auch zugestanden werden, daß zu jenen düsteren Zeiten, in den Gegenden des jenseitigen Rheinischen Teutschlandes der Wein bekannt und dessen Gebrauch üblich gewesen, so kan gleichwohlen der eigentliche Bau und Wachsthum aus diesem angeblichen Grunde noch keineswegs bewiesen werden. Es erprobet sich vielmehr das Gegentheil aus den Geschichtsbücheren älterer Zeiten; wie nämlich die Ubier und die Maynz gegen über wohnende Katten von den Römern Wein gegen andere Waaren getauschet und eingehandelt haben, daß sie öfters aus Begierde des Weines in diesseitiges Teutschland eingefallen, und so gar die Römische Kayser die Ausfuhr des Gallischen Weines verbotten haben, nur damit die Teutschen hierdurch nicht lüstern gemacht und zum Einbruch in Gallien möchten verleitet werden. Welches ich die offenbareste Merkmahle zu seyn erachte, daß zu jenem Römischen Zeitalter, an dem jenseitigen Rhein-Ufer und in dem Rheingau selbsten, die eigentliche

Wein-

Weinpflanzung ganz und gar nicht in Erfahrung gewesen.

Zweyte irrige Meynung.

Um aber unseren Jahrhunderten näher zu kommen, so hegen verschiedene Geschichtschreiber, nebst dem von Gudenus, die Meynung, daß der Rheingauer Weinbau in dem elften Jahrhundert, nämlich Anno 1074. seinen Anfang genommen habe.

Sie bestärken diese Muthmassung mit einer Urkunde, welche der Erzbischof Sifridus in erwähntem Jahre seinen untergebenen Gemeinden in Rüdesheim und Eibingen in folgenden Ausdrücken ertheilet hat: „ Noverint universi Christi fideles, „ quod Pago nostro in Rudensheim & in „ Ibingen *quædam terra inculta* jacebat, „ quæ per omnia jurisdictioni nostræ attinebat, quam Populus noster Dei in „ dictis villis nostris renovare & excolere „ ex nostra Concessione quærebat. - - - „ Satisfecimus petitioni Populi nostri, & „ terram illam montuosam & incultam eis „ concessimus, ut eam excolerent, & in „ usum vinearum redigerent.

Es sagt diese Urkunde kürzlich so viel: daß Anno 1074. die Erzbischöfliche Unterthanen zu Rüdesheim und Eibingen gebeten haben, es mögte ihnen zugestanden wer-

den, ein damahls noch ungebaut gelegenes Stückfeld zu ordentlichen Weinbergen anzurotten, und fruchtbar zu machen, worzu sie auch die Erlaubniß erhalten.

Widerlegung derselben.

Da aber die Worte dieser Urkunde ausdrücklich andeuten: quod *terra quædam inculta*, nur ein gewisser Erdstrich noch öde gelegen, so kan hier, von dem besonderen Theile auf das allgemeine, kein eintreffender Schluß gefasset werden, sondern, da nur ein gewisser Landes-Bezirk dazumahl noch ungebauet lage, so muß aus natürlicher Folge der übrige sehr hohe und steile Rüdesheimer Berg um so mehr schon mit Weinstöcken angepflanzet gewesen seyn, als sich selbiger mit keinem Pfluge bearbeiten und zu anderen Ackerfrüchten tauglich machen läßt, mithin vielmehr der Beweis vom Gegentheile wider diese Meynung den Platz behauptet.

Dritte irrige Meynung.

Endlich geben sich die Bewohner des Rheingaues selbst mit einem Histörgen ab: daß nämlich Carl der Grosse die ersten Weinreben aus Orleans nacher Rüdesheim gebracht habe; welcher Erzehlung es aber von allen Seiten an Beweisthum, Grunde und folglich auch an Glauben gebricht.

So wie aber die Wahrheit keinen blendenden Schatten um sich leidet, so entner-

vet auch ein gründliches und zuverläßiges Urtheil all diese gegeneinander lauffende und auf irrendem Wahne sich gründende Meynungen, die dem ursprünglichen Rheingauer Weinbau theils zu frühe, theils zu spät die Bestimmung geben, welche sich doch meines Ermessens aus keinem sichern Beweisthume enthüllet, als aus dem folgenden.

Gründlicher Beweis des wahren Ursprunges.

Als Lotharius, Ludovicus und Carolus, Kayser Carls des Grossen Enklen, ihre, wegen der Länder-Vertheilung, geführte blutige Kriege, in dem Jahre 842. durch endliche Vergleichung aufgehoben, so erklärte sich Ludovicus, mit dem Beynahmen Germanicus, ganz deutlich, daß er sich mit dem jenseits Rheines gelegenen Teutschlande nicht begnügen liesse, sondern zu wesentlicher Bedingniß des Friedens zugleich auch die diesseits des Rheinstromes gelegene Gegenden, als Speyer, Worms, Maynz und Bacherach, seiner Botmäßigkeit zu dem Ende zu unterwerfen verlangte, damit er auch eigenen Weinwachs bekommen und es hieran seinem Reiche inskünftige nicht gebrechen mögte.

Woraus dann ohne Widerspruch die klareste Gewißheit zu entnehmen, daß vor dem 842sten Jahre, als dem neunten Jahrhunder-

hunderte, da dieser Vertrag geschlossen worden, in dem Rheingau noch keine ordentliche Weinreben gewachsen, sondern erst nachhin von dem erwehnten Ludovicus allorten seyen angepflanzet worden; wie auch derselbe den ersten Weinkeller in dem Rheingau angeleget, von welchem das nach und nach zu einem Flecken erwelterte Ort Winkel, in den älteren Zeiten Vini cella, oder Win-Keller, die ganze dasige Gegend aber, Ludovici Insula oder Lützel-Au genennet worden.

Zweytes Hauptstück.

Zufälliger Bericht und Entdeckung der sogenannten Lützel-Au.

Da ich nach meiner fürgesetzten Einleitungs-Art nothwendiger Weise des Ludovici Germanici erwähnen mußte, so nehme ich mir die Freyheit zu einigem Behuf der Geschichtschreiberen, die über die eigentliche Benennung jener Insul, in welcher Ludovicus Pius, des Ludovici Germanici Vater, verstorben, in irrige und zweifelhafte Meynungen verwickelt sind, nur im Vorübergehen von meinem Zwecke ein wenig abzuweichen.

Daß Ludovicus Pius auf einer Rhein-Insul sich öfters aufgehalten, und auch allort

dort erblichen seye, wird von den wenigsten Geschichtschreiberen dem Zweifel unterworfen; Nur in Benennung derselben treffen ihre Muthmassungen nicht zusammen, und sind die mehristen beglaubt, es seye eine von den, vor Ingelheim oder Weinheim in dem Rheine liegenden Insulin. Irrige Benennung der Lützel-Au.

Nun aber melden die Geschichten, daß Ludovicum auf dem letzten von ihme zu Worms gehaltenen Reichs-Tage eine gefährliche Leibes-Entkräftung befallen, und er dahero verlangt habe, um gesundere Luft zu schöpfen, in seine Ingelheim gegen über gelegene Rhein-Insul geführet zu werden. Da aber obbemeldte Insuln nicht Ingelheim gegen über, sondern vor Ingelheim liegen, und ferner schwerlich zu glauben ist, daß der erkrankte Kayser in einer sumpfigen Wasser-Insul sein Heyl werde gesuchet, oder seine getreuen Aerzte ihme solches werden gestattet haben; zumahlen auch die mächtigsten und größten Reichs-Stände, die ihn theils dahin begleitet, theils auf sein Verlangen die Reichs-Kleinodien überbracht, und ihrem König bis an sein Ende vierzig Täg hindurch beygestanden haben, in solch engem Erd-Raum, all erforderlicher Gebäuden und Wohnungen, von denen keine Rudera oder Ueberbleibsel an diesen Orten erfindlich sind, hätten entbehren müssen: Widerlegung derselben.

So zerfället vernünftiger Weise der Grund dieser Muthmassung von selbsten, und muß zu Entdeckung der eigentlichen sogenannten Lützel-Au fürnehmlich in Betracht gezogen werden, daß seit 1000. Jahren der Rhein sein ehemahliges Rinnsaal hierorts vollkommen abgeänderet, und ehemals über 1000. Schritte näher gegen Ingelheim und Algesheim geflossen seye, als dermahlen; (*) denn wo dermahlen Weinheim, Spür-

(*) in Libro IV. Carminis Ermoldi Nigelli abbatis anianensis de rebus gestis Ludovici Pii ab anno 781. usque ad annum 826. nuper inter scriptorum rerum Italicarum Tom. II. Parte II. ex vetustissimo Codice Cæsareæ vindebonensis Bibliothecæ editi, cum notis doctissimis à Ludovico Antonio Muratorio, Seren. Ducis Mutinæ Bibliothecæ Præfecto, describitur solennis Heroldi Denorum Regis Baptismus Ingelheimii celebratus:

Ebo redit gaudens, lucrisque Prophe-
ta futuris
Æstuat & Regi vota placenda re-
fert,

Spürckenheim und Gaulsheim liegen, da
flosse ehedessen der Rhein, und wo dessen
jetziger Fluß ist, waren mit Bäumen und
Gebüsche bewachsene Rhein-Ufer, welche

Insien-

Qualiter Heroldus Denorum Rector
opimus
Sacra lavacra Dei suscipienda pe-
tat.
Cæsar at deinde pius grates persol-
vit opimas
Cuncti Patri Domino, qui dedit
omne bonum.
Et jubet ex templo Imperii perjura
subacti
Omnibus obnixo solvere vota Deo.
Scilicet ut Christus, qui mundum
sanguine totum
Salvavit, redimat hos quoque ab
hoste malo.
Engilin- ipse pius placido tunc tra- *Engilin-*
mite - *heim.* *heim*
Advolat induperans Conjuge cum Ingelheim.
Sobole.
Est Locus ille situs rapidi prope flu-
mina Rheni
Ornatus variis cultibus & dapibus.
Quo domus alta patet centum perfi-
xa Columnis,

Quo

Inslen oder Auen genennt wurden, gleichwie noch heute alle oberhalb Maynz befindliche ebene Rhein-Ufer, ohngeachtet sie einigen Zusammenhang mit dem festen Lande haben.

Quo reditus varii, tectaque multimoda,
Mille aditus, reditus, millenáque claustra domorum,
Acta magistrorum artificúmque manu.
Templa Dei summo constant operata metallo,
Ærati postes, aurea ostiola,
Inclita Gesta Dei, series memoranda virorum,
Pictura insigni quo relegenda patent.

Aus dieser ältesten Beschreibung ist also merkwürdig: Erstlich daß der Rhein vor 1000. Jahren nähe bey Ingelheim geflossen; zweytens daß die Tauf-Handlung des Dänischen Königs Heroldi, nicht zu St. Alban in Maynz, (wie bey den mehristen Geschichtschreiberen zu lesen ist) sondern in Ingelheim fürgenommen worden; drittens wie groß und berühmt diese Stadt damahlen gewesen seye.

haben, den Nahmen Inslen und Auen beybehalten.

Auf eine der ersteren Auen, welche sich von Winkel bis gegen Geissenheim zoge, hatte sich Ludovicus Pius, wegen angenehmer Gegend, ein Jagd- Haus und Lust-Schloß erbauet, und zwar in dem Bezirke, wo das Kirchlein St. Bartholome würklich stehet, welche seine Haus-Capelle ware. Gründliche Entdeckung der eigentlichen Lützel-Au.

Allda ist nun Ludwig der Fromme gestorben, und wird von selbiger Zeit an, nach der alten Fränckischen Baueren-Sprache, diese Gegend die Lützel-Au genennet, welches so viel bedeutet als Ludwigs-Au; auf welcher, wie oben gemeldet, dessen Sohn Ludovicus Germanicus den ersten Rheingauer Weinbau eingeführet, und zu desselben weiterer Verbreitung diejenige Allemannische Grafen als Cameræ nuncios in das Land Rheingau gesetzet hat, welche der Kayserin Judith, als einer gebohrnen Allemannischen Gräfin, nächste Vetteren waren, und nach der Hand unter dem Nahmen deren von Nassau, in der Welt so groß und berühmt worden sind. (*)

Da

(*) Das Verhältniß der ersten Grundlage des Werks und dessen gemachte Ein-

Da ich nun selbst in dieser alten Insula Ludovici oder sogenannten Lützel-Au, von welcher ohngefehr nur noch der 10. Theil von der Abzehrung des Rheines befreyet geblieben, 26. Morgen Aecker, Wiesen und Weinberge im Besitz habe, so konnte mir aus meinen eigenen Urkunden so wohl, als aus den alten Geissenheimer Gerichts- und Lager-Bücheren nicht verborgen bleiben, daß diese Gegend die Lützel-Au, und folglich, nach dem Nahmen ihres ehemahligen Grund-Herrens und Bewohners, diejenige seye, in welcher Ludovicus der Fromme das irrdische Reich verlassen hat.

Drit-

Eintheilung erlauben mir nicht das letztere Angeben so auszuführen, wie dessen Wichtigkeit erfodert; eine geneigte Aufnahme aber dieses unvollkommenen Versuches kan mich leicht dahin aufmunteren, daß ich von dem eigentlichen und bishero unbekannten Ursprung der Hochfürstlichen Häuser von Nassau so wohl, als überhaupt von dem Alterthum des Lands Rheingau, zu Aufklärung der allgemeinen Reichs-Historie, eine ausführliche Beschreibung, in möglichster Kürze der Zeit, zum Vorschein kommen lasse.

Drittes Hauptstück.

Von dem Vorzuge, welchen der Weinstock für anderen Erdgewächsen in Regno vegetabili, oder in dem Reich der Pflanzen hat.

Um wiederum auf dem Pfade meiner vorhabenden Einleitung einzutreffen, so wende ich mich hier zur kurzen Erläuterung des unwidersprechlichen Vorzuges, den der Weinstock in dem Reich der Pflanzen behauptet.

Alle Geschöpfe dieser Welt bestehen in dreyerley Gattungen, diesen haben die alten Weltweisen und Naturkündiger drey Reiche bestimmet. Alle Geschöpfe werden in drey Reiche eingetheilet.

Das erste benennen sie das Regnum animale, oder das Thier-Reich. Dieses begreifet alle belebte und empfindende Geschöpfe in sich, deme der Mensch, wegen seiner vernünftigen Seele, ohne geringsten Anstand zum König vorgesetzet worden. In dem Thier-Reich hat der Mensch den Vorzug.

Das zweyte ist das Regnum vegetabile, oder das Pflanzen-Reich, unter welchem alle diejenige natürliche Körper, die mit solchen organisirten Theilen versehen sind, die aus Säften bestehen, und die zum An-

Anwachs und zur Fortpflanzung, nicht aber zum Empfinden formiret sind: als Früchte, Bäume, Kräuter, Gras, Blumen und Wurzeln, befangen werden.

Wegen der Beherrschung des Pflanzen-Reichs konnten sich die Weltweisen nicht so leicht vereinigen.

Hier konnten sich die Naturkündiger anfänglich nicht so bald vereinigen, welchem dieser Gewächse die Königliche Würde eigentlich zuzusprechen seye. Dieselben setzten demnach ihre Bestimmung zur weiteren gründlichen Untersuchung aus.

Das dritte ist das Regnum minerale, oder das Erd-Reich. Hierunter gehören alle diejenige Geschöpfe, welche in der Tiefe der Erdkugel auf eine, wenigen Menschen bekannte Art und Weise, gezeuget, vermehret und erhalten werden. Dieses sind alle Erze, Metallen, Edelgesteine, Mineralien und so weiter.

In dem Erd-Reich ist Gold der König.

Je mehrere Untersuchungen die alte Weltweisen in diesem Reich unternahmen, desto fürtreflichere Eigenschaften, Seltenheiten und Kräften machten sie, besonders in dem Golde, ausfündig, und wurden überzeuget, daß die Natur, in Zubereitung dieses herrlichen Metalls, alles angewendet und gleichsam sich erschöpfet habe; Und da dasselbe bey allen weiteren Versuchen, als das würdigste, beständigste und wundersamste Wesen sich darlegte, so nahmen

sie

sie keinen weiteren Anstand, solches für den würdigsten König dieses Reichs zu erklären.

Gleichwie aber die Naturkündiger in ihren Nachforschungen immer weiter giengen, und mit denen auf das allerfeinste zugerichteten Metallen und Mineralien die Verwendung auf das animalische oder Thier-Reich machten, und versuchen wollten, was jener Kräften in dem geschwächten menschlichen Körper nach sich ziehen würden, so wurden sie durch den unerwarteten widrigen Erfolg zwar ziemlich stutzig und irre gemacht, gleichwohl aber wurde das Versehen und der Fehler aus ihrem philosophischen Grundsatz: quod duo Extrema non possint subsistere sine Medio, oder daß zwey äusserst widerwärtige Theile ohne ein vermittlendes Wesen nicht beysammen bestehen können, gar bald entdeckt. Denn sie mißkenneten nicht, daß das Element der Luft und das der Erden, ihren Eigenschaften nach, einander eben so äusserst zuwider seyen, als das Wasser dem Feuer ist; dann die Luft, weilen sie zwischen dem Wasser und Feuer ihre Sphæram hat, so ist sie von Natur feucht, warm und leicht; die Erde hingegen trocken, kalt und schwer. Jene trachtet, wegen ihrer Flüchtigkeit, nach ihrer Sphæram in die Höhe; diese aber,

wegen ihrer Schwere und Grobheit, drücket nach der Tiefe ihres Centri oder Mittelpuncts.

Hieraus machten selbige den Schluß: Dieweilen der Mensch in der Luft gebohren ist, dessen ganzer Körper in der Luft lebet, und ohne diese nicht einige Minuten lang sich erhalten kann; die Mineralien hingegen ihren Ursprung, Sitz und Wachsthum in der Erden, als einer der Luft ganz widrigen Sphära, haben, so müsse das Mittel, welches diese widerwärtige Theile miteinander vergleichen und verbinden könne, halb luftiger und halb irrdischer Natur seyn.

Sie gingen hierauf in ihren Nachforschungen fort, und schlossen weiter: Weilen die Pflanzen-Gewächse, oder sogenannte Vegetabilia, mit dem obern Leib in der Luft, mit dem untern Leib aber, oder mit ihren Wurzlen, in der Erde stehen, mithin eine doppelte Sphæram haben; so müsse folgen, daß in dem Reiche der Pflanzen das vermittlende Wesen, und die Vereinigung deren beyden anderen, zu suchen und zu finden seye.

Dem Weinstock wird in dem Pflanzen-Reich

Sie verfehlten auch ihres Zwecks nicht, sondern fanden, nach angestellten mehreren Versuchen, endlich mit glücklicher Entdeckung, in dem Geist und Kräf-

ten

ten des Weinstocks, den Knoten ihrer Nachforschung aufgelöset; sie sahen in ihme, vor allen anderen Pflanzen, die Eigenschaften des Thier- und Erz-Reiches aufs edelste vereinbaret, und also auch all zureichenden Grund, dieser höchst schätzbaren Pflanze den billigsten Vorzug in ihrem Reiche zuzusprechen. der Vorzug zuerkennet.

Dahero sie auch über diese erwünschte Entdeckung frolockend, den Rebenstock dem GOtte Baccho heiligten, und jene üppigen Freudentänze und wohllüstigen Täge, unter dem Namen Bacchanalia, stifteten, die durch die Periode der Jahren bis auf unser heutiges Zeit-Alter fortgedauret, und von uns die Fasten-Nachts-Lustbarkeiten genennet werden.

Ich will die Beweisthümer des übergrossen Nutzens, den der Weinstock zur menschlichen Gesundheit beyträget, nicht unberühret lassen, zuvor aber zu unverwerflicher Erklärung der so wunderbaren Verwandschaft der drey Häupteren des Natur-Reiches eine einzige, denen Naturalien-Liebhaberen ohnfehlbar schon bekannte Probe darlegen, die ich vor 35. Jahren in der Kayserlichen Schatzkammer zu Wien selbst gesehen. Es wurde mir nämlich alldorten ein Zweig von Tockayer-Weinstöcken gewiesen, aus welchem Die drey Häupter des Natur-Reichs haben eine Verwandschaft.

Es wächst gediegenes Gold aus Wein-Holz.

chem gediegenes Gold, in Form eines dünnen gewundenen Gäbeleins oder Zackens, (welche die Natur zu Befestigung deren jungen Reben an allen Weinstöcken herfürbringt) ausgewachsen, dergleichen auch in mehreren Fürstlichen Kunst-Cabineten zu finden seyn sollen.

Ich betrachtete das seltene Stück sehr genau, fande aber nicht die geringste Spuhr, daß der Zusammenhang des Goldes und des Holzes etwan gekünstelt wäre. Da aber dazumahlen meine Einsichten in die Natur-Wissenschaften noch gar nicht weit eingedrungen, so zweifelte ich immer, ob sich nicht bey diesem vorgewiesenen Stücke eine blendende Kunst verborgen halte.

Hierinfällige Erklärung eines Ungarischen Chymici.

Allein ein erfahrner Ungarischer Chymicus, mit welchem ich 15. Jahr hernach, zufälliger weis, hierüber zu sprechen kame, bekräftigte mir aufs theuerste, daß diese Auskeimung des Goldes aus dem alten Reb-Holz keine Würkung der Kunst, sondern der wahrhaft spielenden Natur seye.

Ich drange in ihn, mir einen physicalisch- und natürlichen Grund dieser Seltenheit zu beweisen, und er befriedigte meine Neugierde mit einer Antwort, die, so sehr sie auch nach einer alten adeptenmäßigen

mäßigen Philosophie schmecket, demnoch, ihrer artigen Ableitung halber, nicht zu verwerfen scheinet, zugleich auch die so wunderbar harmonirenden Kräfte der dreyen Natur-Reichen, mindestens in Hypothesi, klärlich beweiset.

Der Allmächtige GOtt, sprache er, hat bekanntlich den ersten menschlichen Leib aus Erde gebildet, und da er nachgehends diesen also formirten Körper nach seinem Ebenbild mit einer so reinen und kostbaren Seel begabt und belebt gemacht, so seye vernünftig zu schliessen und zu glauben, daß er hierzu keine grobe und schlechte, sondern die reineste und feineste Erde verwendet habe. Nun seye aber in der ganzen Natur keine reinere Erde, als die des Goldes, mithin müsse vermuthlich aus dieser der erste Mensch geschaffen worden seyn, und eben dessentwegen hätten die alten Welt-Weisen die Gold-Erde Terram Adamicam, oder Adams-Erden genannt.

Da nun aber der Wein in dem Pflanzen-Reich eben den Rang und Vorzug, wie die andere beyde in dem ihrigen hat, und dem menschlichen Leib eben so gesund und nützlich ist, als das Gold; so seye auch zu muthmassen und zu glauben, daß der Weinstock durch die

von einer reinen Adams- oder Gold-Erde aufsteigende Ausdünstungen besondere Nahrung und Tugend, auch eine gegen den Menschen und Gold anziehende heimliche Kraft bekomme; und wenn sich diese aufsteigende Dünste in denen Gefässen des Wein-Holzes nach und nach verdicken, so könnte wohl möglich seyn, daß die in alten Weinstöcken verdickte Gold-Dünste nach vielen Jahren sich endlich zu gediegenem Gold eben so gut erhärten, als sie in den Gefässen der Erden hätten thun können. Er endigte seine Rede mit diesem: Daß von dergleichen aus Wein-Holz gewachsenem Gold nur etliche Stücke wahrhaftig in Ungarn gefunden, aber viele falsche nachgekünstelt worden, welche letztere aber durch einen erfahrnen Kenner von den ächten leichtlich unterschieden werden könnten.

An dieser Nachahmung läßt sich meines Erachtens ungleich weniger Zweifel hegen, als an der vollständigen Richtigkeit der übrigen Erklärung des Ungarischen Chymici.

Ich gehe in diesen Gegenstand tiefer nicht ein, sondern überlasse die weitere Betrachtung dem gelehrteren und mit tieferer Einsicht begabten Leser, welcher in der, den 9ten Jener 1740. von Mar-

tin Triewald, vor der Königlichen Gesellschaft der Wissenschaften zu Stockholm, von den Ursachen der Erzeugung und des reifenden Wachsthums der Mineralien und Metalle in der Erde, gehaltenen Rede eine weitere Probe der Möglichkeit nach Genügen finden kann.

Viertes Hauptstück.

Von der Kraft und Würkung eines jeden guten Weines.

Daß dem vernünftigen und mäßigen Gebrauch eines ächten und abgereiften Weines die fürtreflichsten Würkungen eigen seyen, hat die Erfahrung schon so vollständig zum Zeugniß, daß es beynahe überflüßig scheinet, weitläuftigere Meldung hiervon zu machen. Da aber kein Geschöpfe kann gepriesen werden, daß nicht das Lob auf den Schöpfer selbst jederzeit zurückfalle, so werde ich einige Stellen aus den alten und neueren Scribenten, von den Vortreflichkeiten des guten Weines, anzuführen nicht unterlassen.

Der 104te Psalm spricht: Der Wein erfreuet des Menschen Herz. Der Wein macht frölich.

Tilget die Traurigkeit.

Homerus schreibet schon vor mehr als 1800. Jahren: Die Götter hätten aus der Ursache den Wein geschaffen, damit die armseelige Menschen ein Mittel hätten, die traurigen Grillen zu vertreiben.

Erwecket den Verstand.

Horatius lehret, daß der Wein im menschlichen Gemüthe eine lachende Fröhlichkeit, Gelehrsamkeit, Weisheit, tiefes Nachsinnen und guten Rath verursache.

Ist eine Artzney der Alten.

Plinius behauptet, der Wein seye die beste Arzney der Alten, indeme er ihre Gesundheit stärke, und bey ihnen wäre, wie die Milch bey den Säuglingen; dann er mache sie lebhaft, und verjüngere sie gleichsam wieder. Aus dieser Ursach haben die alten heydnische Weltweisen den Bacchus jung und nackend abgeschildert, weilen der Wein auch in den Alten eine jugendliche Lebhaftigkeit erweckt, und die nackende unverhüllte Wahrheit sprechen machet.

Von Nestor und Cato, den gelehrtesten alten Richteren, meldet die Geschichte, daß sie, ehe sie sich über eine Wichtigkeit berathschlagen, allezeit ihre Geister zuvor mit Wein erwärmet.

Der Witz der Griechen zerfällt mit dem Ver-

Grillius de Sap. Dulc. Lib. I. ist der Meinung, daß die Griechen ehedessen, wegen Begeisterung des Weines, die Erzeuger der Weisheit gewesen, durch die

Verwüstungen deren Türken aber, samt ihren Weinbergen auch die Geistes-Kräfte und den Ruhm ihrer Gelehrsamkeit verlohren haben.

lust des Weins.

Um diesen Satz und die edlen Würkungen des Weingeistes weiter zu beweisen, äusseret er folgende Ausdrücke: Ingenium quod excitet vinum, ex eo clarissimè intelligitur, quod ad Poësin, quæ res Ingenii est, mirificè disponat. Perpetuò ab Antiquitate creditum fuit, & ipsa res ita docet, Vini Calore Poëtarum Furorem & Impetum excitari, & Bacchi & Apollinis Furorem unum esse eundemque. Quam ob rem Ovidius Vino carens in exilio de se conqueritur:

Der Wein erhebt den Geist des Dichters.

Impetus ille sacer, qui Vatûm Pectora nutrit,
Qui prius in nobis esse solebat, abest.

Uebersetzer: Daß der Wein den Verstand schärfe, ist daraus deutlich abzunehmen, daß er die Poeten oder Dichter zur Dichtkunst, welche eine Sache des Verstandes ist, auf eine wunderbarliche Weise begeistert und schicklich machet, und es jederzeit die Meinung der Alten gewesen, daß durch die Wärme des Weines die Triebe und das Feuer der Dichter angefachet werde, und Apollo mit dem Bacchus ein gleiches Feuer nehre. Aus dieser

ser Ursach und wegen Abgang des Weines habe Ovidius in seinem Elend und Verbannung sehr beklaget, daß der heilige Antrieb, der die Brust der Weisen begeistert, und den er ehedessen in sich gespühret habe, nunmehro auf einmahl verschwunden seye.

Homerus und Ennius, zwey der treflichsten Dichter, werden als besondere Liebhaber des Weines beschrieben.

Nicarebus spricht: Der Wein ist der geflügelte Pegasus; aus dem Wasser schwingen sich keine guten Verse empor, es sind auch nicht dauerhaft diejenige Gedichte, die von Wasser-Trinkeren verfertiget werden.

Der Wein ist eine allgemeine Arzney.

Der gröste Theil unserer heutigen Naturkündiger belobet den Wein als eine allgemeine Arzney, und saget: Der Wein seye die heilsamste Stärkung des Menschen, mache das reineste Geblüt, gebe eine milde Nahrung, befördere die Verdauung, reinige das Gehirn, stärke die von dem Wachen ermattete Glieder, erleuchte den Verstand, belustige das Herz, erhalte die natürliche Wärme, erwecke die Lust zum Essen, eröfne die Verstopfung, zertheile die Flüsse, führe die serösen Theile des Geblütes aus, und treibe den Harn, seye die Milch des Alters und der Liebe, auch der Balsam und das Oel des Lebens.

Schau-

Schauplatz der Natur 2. Theils pag. 367. Weil der Wein eine ohnfehlbare Quelle der Frölichkeit ist, so ist er auch die Seele der Gastereyen. Das heißt die Gäste schlecht bewirthet, wenn man ihn weglassen wollte. Er allein begreifet eine Menge niedlicher Gerichte in sich, und seine Stelle kann durch nichts anders ersetzet werden. Er ist die Seele der Gastereyen.

Alles übrige ist nicht im Stand, uns wegen seiner Abwesenheit zu trösten.

Weil er die Traurigkeit und schwermüthige Gedanken verjaget, so giebt er dem Gesichte eine vergnügte Munterkeit. Er besänftiget die heftigsten Bewegungen der Herzens. Er bringt nach und nach feindliche Gemüther zur Freundschaft, sie erfreuen sich, daß sie einander wiederum mit Offenherzigkeit und ohne Verwirrung ansehen können; der Zorn leuchtet nicht mehr aus ihren Augen; sie finden einander aller Liebe von neuem werth, und der Haß macht der neu aufkeimenden Freundschaft Platz. Er macht aus Feinden Freunde.

Also vermittelt der Wein die großmüthigsten Versöhnungen, er weiß dieses am artigsten in die Wege zu leiten, und läßt sich zu diesem Amte am willigsten gebrauchen. Man kann sagen, er sey eines von den festesten Banden der menschlichen Gesellschaft.

Er

Er stärket den Menschen in seiner Arbeit.

Er ist auch eine der größten Stärkungen des Menschen in seiner Arbeit, er läßt ihn sein Tagwerk mit Lust anfangen, und giebt ihm die erschöpften Kräfte im Augenblick wieder. Wiewohl der Schöpfer dem Menschen die Arbeit als eine unvermeidliche Nothwendigkeit auferlegt hat, so will er doch nicht, daß er darunter erliegen, und sich mit schwermüthigen Gedanken ängstigen solle; sondern, indem er der Erden, zu seinem Unterhalte und zu seiner Stärkung, Brod abgewinnet, so bereitet ihm GOtt einen erquickenden Trank, der sein Herz erfreuet, und ihm seinen Zustand versüsset.

Er ist den Gesunden angenehm, den Kranken aber eckelhaft.

Der Wein ist ein so grosser Freund der Menschen, daß er seinen Geschmack nach unserem Zustand einrichtet. Befinden wir uns bey guter Gesundheit, so ergötzet er unseren Geruch, Geschmack und Magen. Sind wir krank, so verwandelt er seine bezauberende Anmuth in eine unerträgliche Bitterkeit. Es scheinet, er wolle uns höflich zu verstehen geben, vorjetzo werde er nur Verwirrung und Schaden bey uns anrichten. Unterdessen gehet in dem Weine selbst keine Veränderung vor; diese geschiehet nur in uns. Müssen wir aber hierbey nicht die weise Einrichtung des Schöpfers wahrneh-

men

men und bewunderen, welche uns aller weitläuftigen Untersuchung und alles ungewissen Urtheilens überhebet, sobald es darauf ankommt, daß wir unterscheiden sollen, was unserer Gesundheit dienlich seyn möchte, oder nicht. Sie hat uns in diesem Stücke ein ganz deutliches und leichtes Kennzeichen mitgetheilet, nämlich ein reizendes Vergnügen, und einen unserer Gesundheit nützlichen Eckel.

Wer sollte glauben, wenn er es nicht aus der Erfahrung wüßte, daß das schlechte Holz des Weinstockes, ja das ungestalteste, das gebrechlichste, und das unnützlichste zu jedwedem anderen Gebrauche, einen so erquickenden und edlen Saft aus sich quellen liesse.

Der größte Theil aller übrigen Getränke, sie mögen entweder natürlich oder durch Kunst zubereitet seyn, als da sind Bier, Aepfel-Most, Thee, Chocolate, Coffee, erweckt den Menschen weder zur Lust, noch zum Gespräche, sondern überläßt ihn seinen Gedanken. Versammelt sich etwan eine Gesellschaft bey einem solchen Tranke, so unterredet man sich mit ernsthaften Geberden von der Sittenlehre, oder man spricht vor die lange Weile von Staatsgeschäften, zuweilen zankt man sich mit Bitterkeit. Nur der Wein alleine bringt Munterkeit und die Freude überall mit sich hin. Ei-

Meinung einiger Verächter des Weins.

Einige wenige hingegen berufen den Wein, als verletze er die Lebens-Geister, erhitze das Geblüt, zerrütte das Gehirn, zerstöhre die Fruchtbarkeit, schwäche die Vernunfts-Kräfte, und setze öfters die Menschen in Aehnlichkeit mit den unvernünftigen Thieren.

Diese trockenen Verächter des Weins gedenken ihre dürftigen Meinungen damit zu schützen, weilen die alten Römer allen Weiberen, und die Carthaginenser allem Kriegs-Volck, und zwarn jenen bey der Strafe des Ehebruchs, diesen aber bey der Peinigung eines Land-Verräthers, den Genuß des Weines verboten.

Widerlegung dieser Meinung.

Es muß aber bedacht werden, daß dieses Verbot sich nicht auf den mäßigen und vernünftigen Gebrauch dieses geistreichen Getränkes, sondern auf dessen unsinnigen und übermäßigen Genuß gründe, durch welchen freylich sowohl Geilheit als Verrätherey entstehen können, welch letzteres Horatius also bestättiget.

Commissum reteges & vino tortus & irâ.

oder: Wo der Wein und Zorn recht tobt,
wird den unbeschränkten Zungen,
Wie auf einer Folter-Bank, das Geheimniß abgedrungen.

Der Wein soll mäßig

Laertius hat ungleich besser die Mittelstrasse eingeschlagen, da er in seinem ersten

ersten Buche gestattet, drey Becher Wei-
nes zu trinken: den ersten nämlich zur Ge-
sundheit, den zweyten zur Ehr und Auf-
munterung eines guten Freundes, den drit-
ten aber zu einem sanften Schlafe; der
vierte und mehrere hingegen, spricht er, zei-
gen schon Leichtfertigkeit und ausgelassenes
Betragen.

Wer weiß aber, ob der Becher des
Laertius nicht zwey Schoppen unserer
Land-Maase gehalten? wenigstens sieht
man sehr grosse von den Alten hinterlasse-
ne Trinkgeschirr.

Zuweilen ist ein klein Räuschgen nicht schädlich.

Seye es aber, daß wir auch den vier-
ten Becher zu uns nehmen, auch ein klei-
nes Uebermaß, wenn es selten geschicht,
bringt keinen Schaden; dann so gar die
Arabischen Medici, und unter diesen Avi-
cenna in Magna, sui Op. Sect. 3. cap. 8.
meldet: daß des Monaths ein oder zwey
kleine Räuschgen zu Ausdruckung des
Schweises und Erweichung der überflüßi-
gen Theile sehr dienlich seyen; und die-
sem stimmet bey:

Dioscorides, mit den Worten: Nicht
jede Trunkenheit ist schädlich; sondern
oft zu Erhaltung der Gesundheit ganz
nothwendig.

Lehre, wie man sich

Am klügsten wird meines Erachtens
derjenige handlen, der den Wein als eine

reiche

des Weines bedienen soll.

reiche Quelle der Frölichkeit und der heilenden Kräfte hochschätzet, dem gütigen Schöpfer dafür danket, und denselben ohne Uebermäßigkeit als eine solche Gabe des Höchsten gebrauchet, die ihren unmäßigen Entehrer mit ungleich grösserer Strenge, als all andere zu unserem Nutzen erschaffene Dinge, bestrafet, da sie ihn des größten Geschenkes der Seele, nämlich der aufgeheiterten Vernunft, beraubet.

Fünftes Hauptstück.

Von dem Vorzuge, Kraft und Würkung des Rhein-Weines vor anderen Weinen.

Der allgemeine Geschmack kostbarer und Fürstlicher Tafeln hat den Werth des Rhein-Weines bereits schon vollständig erkläret, daß ich den Ruhm desselben ganz ungestöhrt übergehen dürfte, wenn es nicht um vollständigere Einleitung meiner vorhabenden Abhandlung zu thun wäre. Dahero kann ich dann nicht umhin, mindestens die treflichsten Eigenschaften desselben kürzlich zu berühren.

Für-

Der Rhein-Wein läßt sich am weitesten verführen.

Fürnämlich ist der ächte Rhein-Wein der einzige, welcher sich auf dem grossen Weltmeere ohne Verlust seiner Kräfte nacher America abführen läßt; denn obschon dieser Welttheil einige tausend Meilen von dem Rheinstrohme entlegen, so ist jedoch vielfältig angemerket worden, daß der Rhein-Wein, dieser weiten Entfernung ohngeachtet, das sympathetische Wesen und die heimlich anziehende Kräfte mit den Gegenden des Rheinstrohms, die ihme das Wachsthum gegeben, vollkommen und so eigentlich beybehält, daß er zur Zeit der Rheinischen Traubenblüthe, auf eine gleiche Art, wie in seinem Vaterlande, sich in den Fässern zur Gährung erhebet.

Ist gesund wider die Seelust.

In denen vor einigen Jahren ausgegangenen Reise-Beschreibungen der Englischen Schiffahrten, wird deutlich angemerket, daß nur allein diejenige Schiffe, auf denen kein anderer, als nur Rhein-Wein getrunken worden, von der Krankheit des sogenannten Schaarbocks befreyet geblieben seyen.

Läßt sich am längsten halten.

Der Rhein-Wein hält sich, nach allgemeiner Erfahrung, ungleich länger auf dem Lager, als alle übrigen Weine, und wird, dessen ohngeachtet, viel geschwinder zum Trinken schmackhaft, als viele

andere in Teutschland wachsende Weine. Er löschet auch den Durst am besten, wo hingegen andere denselben vermehren, indeme sie ein gewisses Brennen und Trocknen auf der Brust verursachen.

Hat besondere austreibende Kraft.

Es führet dieser Wein eine besondere austreibende Kraft mit sich, weilen er den Harn ganz sonderbar befördert, und schon in den ersten dreyen Jahren all seinen Weinstein ableget, da entgegen die mehresten andern, je länger sie in dem Fasse liegen, nur um desto mehr Weinstein ansetzen.

Giebt den besten Weinstein.

Dieser Rheinische Weinstein, wenn er noch in den Fässern ist, glänzet, besonders der sich an die Seiten angesetzt, gleich fein-geschliffenen Crystallen; und da er der reineste, härteste und schwereste, auch weder löchericht, noch mit trockener Hefe vermischt ist, so hat er in der Arzney so wohl, als in der Chymie, solche aushaltende Proben gezeiget, denen alle andere an Kräften unterlegen sind.

Beschaffenheit anderer Weinsteine.

Die Spanischen und viele Gattungen der Französischen Weine entlassen sehr wenigen Weinstein, die Würtemberger setzen überaus vielen an, die Mährischen aber den mehresten; jedoch alle von ge-

ring

ringerer Eigenschaft, als die Steine des Rheinweines.

Der Rhein-Wein erwecket Lust zum Essen.

Vor all anderen erhält und erwecket Der Rheinwein die Lust zur Speise, und stärket vorzüglich den Magen; befördert mithin durch sonderbare Kraft die Verdauung, auch wird er niemalen Kopf-Schmerzen oder Zittern der Glieder verursachen, wenn er anderst aus wucherischen Absichten nicht etwan verfälschet, oder mit Schwefel übersetzt und zu viel aufgebrannt ist, der Farbe nach aber ist dem Golde nichts ähnlicher, als ein alter abgelegener Rhein-Wein; bey ausländischen Gastwirthen entgegen, wird der Rheinwein, weilen er gemeiniglich geschmieret ist, schon in dem fünften Jahre eine ganz dunkelgelbe Farbe haben.

Behält bey täglichem Gebrauche seinen Gehalt am längsten.

Wird ein ganzes Stück Wein angezapft, und ein ganzes Jahr hindurch, ja auch noch länger, täglich davon getrunken, so bleibt derselbe biß auf die lezte Maaß bey unveränderlichen guten Kräften; da zum Gegentheile die meisten anderen Weine mit ihrer Abnahme das Feuer verliehren und gänzlich geschwächet werden.

Dessen Drussenschwärze dienet zur besten

So gar jene schwarze Farbe, welche nach Auspressung der Rheinischen Drussen, aus denen in den Säcken zurückgebliebenen sogenannten Klumpen gebrannt

Buchdruckerey-Farb. wird, ist zur Buchdruckerey feiner, beständiger, schwärzer und dauerhafter, als alle andere. (*)

Vergleich mit dem Mosel-Wein. Der Mosel-Wein ist einer der edelsten, lieblichsten und gesundesten Getränken in Teutschland, gleichwohl aber dessen Gebrauch nicht jeder Naturs-Beschaffenheit der Menschen dienlich. Wer eine gute Gattung dieses Weines vertragen kann, der verträgt auch alle andere; wem hingegen eine Art desselben Beschwerung des Magens verursachet, der hat von allen übrigen die gleiche Würkung zu erwarten, anerwogen bey den Mosel-Weinen kein besonderer Unterschied in ihrem innerlichen Gehalte zu finden ist, und folglich nur allein hitzigen und starken Mägen zuträglich sind. (**)

Der Rhein-Wein hat alle zur Gesundheit erforderliche Gattungen. Ein weit anderes Verhältniß hat es mit dem Rhein-Weine; hier ist die Auswahl bis zum Uberfluß. Erfordert die Gesundheit von dieser Gattung einen starken oder schwachen, einen hitzigen oder leichten und auch mittelmäßigen Wein, so

(*) Es dienen auch die Klumpen zu einem vortreflichen Räucherwerk, das Fleisch damit zu räuchern.

(**) Was der Hallische Professor Hoffmann von den Mosel-Weinen halte, vide Beylag N. I.

so stellen sich alle diese Arten, in dem Rheingau, so wie in den übrigen Gegenden des ächten Rheinischen Weinwachses, in groser Menge dar.

Die Vortreflichkeiten des Tockayer, Edinburger und mehrerer Ungarischer, auch ein und anderer Spanischer, Italienischer und Französischer Weine, nicht minder des bey Würzburg wachsenden Leister- und Stein-Weines sind Welt-bekannt; und da ihre heilsamste Würkungen den kräftigsten Arzneyen beykommen, sind sie zwar höchstens berühmt, jedoch kann man sich dieser kostbaren Weine nicht wohl für ein ordentliches Getränke bedienen, sondern können nur beym Beschlusse der Mahlzeit, oder einem guten Freunde zu Ehren, in ganz geringer Maase, genommen werden.

Der Rhein-Wein kann zum Gegentheil anderer Weine zum täglichen Trank gebrauchet werden.

Der Rhein-Wein entgegen dienet nicht allein, gleich jenen, zur Gesundheit, sondern kann auch als ein tägliches Getränke, ohne Schaden des menschlichen Leibes, genossen werden.

Uebrigens kann der Rhein-Wein die Zumischung aller anderer Weinen (wenn sie nur nicht süß und fermentirlich sind) wohl vertragen: *Dulcia enim ad acidi Mixtionem mox acescunt.* *Vide* Beylag No. II.

Nun könnte ich zwar noch eine Reihe seiner Vorzüge anführen, wenn ich nicht zuversichtlich glauben sollte, daß die angeführten Haupt-Eigenschaften dieses edle Getränke, nebst dem sich selbst schon erworbenen Ruhm, zur Ueberzeugung anempfehlen.

Daß aber alle meine berührten Eigenschaften des Rheinweines in der That diejenige seyen, die ich beschrieben, will ich, um den Verdacht der Partheylichkeit zu vermeiden, die Zeugenschaft eines Ausländers, nämlich des berühmten und schon gedachten Königlich-Preußischen geheimden Raths und Professors Herrn Hoffmanns, zur Stütze der Wahrheit anrufen. Seine Abhandlung de Naturâ & Præstantia Vini Rhenani bestärket nicht nur allein aus wahrhaft Physicalischen Gründen all dasjenige, was ich oben erörtert, sondern setzet die Fürtreflichkeiten des Rheinweins, in Vergleichung anderer, in ein ungemein höheres Licht.

So gern ich mich aber, wider den Geschmack derer heutigen Gelehrten, mit weitläuftigen Allegationen und Uebersetzungen, nicht vergehen möchte, so fodert doch die Pflicht einer dankbaren Feder, alles zur billigen Erhebung dieses dem Menschen so gedeylichen Getränkes ungescheuet

anzuführen; dahero ich dann das hierinfällige Zeugniß des obbesagten Doctor Hoffmannes getreulich ausgezogen, zur unpartheyischen Probe der Wahrheit dem geneigten Leser hier als eine Anmerkung beysetzen, und aus diesem nur die kürzeste Stelle übersetzter beyfügen werde.

Vinum Rhenanum per longam & constantem annorum experientiam & consensum tam Physicorum, quàm Medicorum, & gratia & salubritate omnia exsuperat: unde Germanicorum Vinorum Princeps non immerito debet censeri.

Uebersezt: Eine viele Jahre hindurch anhaltende Erfahrung so wohl, als das einhellige Zeugniß der Naturkündiger und Aerzten beweiset, daß der Rheinwein an Annehmlichkeit und Gesundheit alle andere weit übertreffe, und mit bestem Grunde für das Kleinod aller Teutschen Weine müsse gehalten werden. (*)

Was endlich diesen edlen Rebensaft zu solchen Vorzügen erhebet, ist fürnehmlich die kostbare Qualität seiner innerlichen wesentlichen Bestandes-Theile, deren

(*) Der nämliche Author hat auch ein besonderes Capitel de Virtute medicamentosa, præservatoria maximè & curatoria vini Rhenani geschrieben; ein Theil davon ist die Beylag No. III.

gründliche Untersuchung und eigentliche Bestimmung der geneigte Leser in der Hoffmannischen Abhandlung pag. 22. 34. & seqq. nach Genügen finden, und einen kurzen Auszug davon in der Beylage No. IV. lesen kann. Mich aber leitet der Zusammenhang meiner Ausarbeitung auf die Erörterung des

Sechsten Hauptstücks.

Von der

Ursach, warum die in dem Rheingau wachsende Weine so viele vorzügliche Eigenschaften und Würkungen enthalten.

Ursach der Vorzüge des Rheingauer Weines.

Die Rheingauer Luft ist sehr gemäßiget, und alle rauhe Nordwinde werden durch die Vormauer der Gebürgen und hoher Waldungen von dem Weinstock abgehalten.

Zudeme ist es eine ausgemachte Sache, daß der Wein nirgends besser, als auf denen Bergen erzeuget werde, indeme er allda die Wärme und Trockne, so es in seinem Wachsthum erfordert, am sichersten findet. Wie schon Maro im zweyten Buche seiner Georgien bemerket:

\- - - - apertos
Bacchus amat colles.

Durch

Durch die Berge und Hügel wird nicht nur der Widerschlag der Sonne vermehrt, sondern auch durch die Steine unterhalten, inmassen die Sonne das Gebürge länger bescheinen kann, als das ebene Land, und ihre Strahlen alldort auch kräftiger sind, weil sie dieselben grade zu, und nicht so schief, wie auf die platte Erde, wirft, und nichts im Wege stehet, welches die Zuleitung der Sonnenstrahlen durch Schatten verhinderen könnte. Zu dem verschiesset sich auf Gebürgen die überflüßige Feuchtigkeit viel eher, und durch geschwinde Entziehung der Nässe wird dem Wein viel mehr Geist und Feuer zugeeignet; besonders aber haben die von Gebürgen und Waldungen geschützten Weinberge von verderblichem Angriffe der kalten Nordwinde nicht leicht etwas zu befahren.

Die Mittag-Sonne erhitzet also durch ihren Widerschlag die Rheingauer Weinberge ohne Unterlaß; auch haben diese meistentheils einen mit Kieß, Sand, Letten, oder verfaulten Schiefersteinen vermischten Boden, mithin den zum Weinwachs tauglichsten und kräftigsten Grund.

Wie leicht ist also zu ermessen, daß die gemäsigte Luft, die Bedeckung wider

die rauhen Nordwinde, und der ununterbrochene Widerschlag der Mittäglichen Sonnenstrahlen die Zeitigung der Trauben dermassen befördere, daß solche in dem Rheingau gemeiniglich in der besten Herbst-Zeit mit Anfang des Weinmonaths in abgereifter Milde sich darstellen? Dahingegen sehr viele andere Gegenden Teutschlandes mit ihrer Weinlese viel weiter hinaus, und so lange warten müssen, biß ein Frost oder Reifen einfällt, der die Trauben milde, geschlacht und brauchbar machet.

Die gemäßigte Rheingauer Luft würket, daß die Weingährung weder durch übermäßige Hitze übertrieben, noch durch strenge Kälte zu viel zurück gehalten wird; woraus dann hauptsächlich der so dauerhafte Gehalt dieses Weines entspringet.

Hierinfällige Vergleichung mit anderen Weinen.

Die Spanier und Portugiesen hingegen sehen sich genöthiget, ihre von allzugrosser Hitze übertriebene, an sich herrliche Weine kurz nach der Weinlese in Schweden oder Dännemark zu verschicken, wo sie dieselben etwelche Jahre einkellern, und mit grossen Kosten müssen wieder zurück bringen lassen, wann sie sie anderst in einen vollkommenen und Genuß-würdigen Stand versetzen wollen.

Die Hamburger aber holen die süssen und lieblichen Weine aus Frankreich,

legen

legen sie auf den sogenannten Speicher, oder oberen Theile des Hauses, biß sie alldort anfangen dick und lang zu werden und auf eine Säuerung zu zücken, sodann lassen sie dieselben durch lange hierzu bereitete Schläuche, Röhren und Trichter, in den untersten Theil des Hauses in gewisse Gewölber laufen, weilen sie wegen wässerichtem Erd-Grunde keine ordentliche tiefe Keller haben; in diesen Gewölbern dann erholen sich die Weine nach und nach wiederum, werden lauter, und nehmen einen ziemlichen Wein-Geschmack an.

Letztlichen läßt sich gar nicht zweifeln, daß diejenigen Berge, deren Oberfläche metallische Steine, dergleichen Aderen, und mineralische Wasserquellen verräth, auch in ihrem Mittelpunct und Tiefe besondere mineralische Würkungen nähren, und sich diese mittelst ihrer Ausdünstungen und Ausflüssen in dem ganzen Gebürge ausbreiten.

Da nun alle Steine, die auf dem Rheingauer Gebürge sich zeigen, von Metallen glänzen, und in den nämlichen Gegenden über dreyßig Sauerbrunnen-Quellen, deren einer bey Asmannshausen in dem Rheinflusse aus einem Felsen entspringet, ihren Ursprung haben;

So

So ist ganz bündig zu schliessen, daß mit dem Rheingauer Weinstock vermittelst der Ausdünstungen seines mineralischen und metallischen Gebürges die herrlichsten Eigenschaften müssen vereinbaret seyn; zumahlen, wann die oben angegebene Verwandschaft und Sympathie oder heimlich anziehende Kraft des Pflanzen-Reiches mit dem Mineralischen zum Grunde geleget wird.

Welches dann auch der angezogene Herr Doctor Hoffmann in seiner Abhandlung pag. 24. weitläuftig bestärket, aus der ich Kürze halber mir folgende Stelle ausziehen und die Uebersetzung beyfügen will.

Neque dubium est, ipsa Effluvia earum rerum, quæ sub certâ Terrâ custodiuntur, eam mirificè disponere & alterare, & hac ratione etiam Vegetabilia ipsumque Vinum certâ qualitate imbuere.

Uebersezt: Es ist auch ausser Zweifel, (spricht er) daß die Ausflüsse derjenigen Dinge, die eine gewisse Erde in sich hält, derselben ganz wunderbar eine gewisse Eigenschaft und Unterscheidung beylegen, und auf gleiche Weise den Pflanzen und dem Weinstock selbsten eine besondere Beschaffenheit einflössen.

Da

Da ich nun die Vorzüge und Kräfte des Rheinweins biß daher genüglich dargethan zu haben glaube, gleichwohlen aber dessen innerliche Beschaffenheit, so, wie die menschliche Naturellen, unterschieden sind; so hoffe ich, es werde dem geneigten Leser nicht mißfallen, wann ich in dem Verfolge zeigen werde, welche Gattung der Rheinweine diesem oder jenem Temperamente, in Absicht auf die menschliche Gesundheit, am nützlichsten und zuträglichsten seyen.

Siebendes Hauptstück.

Von dem Unterschied des Rheinweins, in Absicht auf die menschliche Gesundheit.

Der Mensch, der Wein, und alle Geschöpfe bestehen aus 4. Elementen; welches nun in einem Geschöpfe die Oberhand hat, von dessen Natur und Eigenschaft ist, allen vernünftigen Schlüssen nach, das Geschöpfe selbsten.

Eines jeden Menschen herrschendes Element kann man aus dessen Gestalt, Bildung und Zügen, und besonders aus

dessen

dessen Leidenschaften, als Zorn, Eifer, Keckheit, Mäßigkeit, Furcht, Traurigkeit, Faulheit, Frölichkeit, flüchtigem Wesen, und so weiter, beurtheilen.

Die Beschaffenheit des Weines erkennet man aus dessen elementarischen Einflusse.

Das gleiche Verhältniß hat es auch mit der elementarischen Natur des Weines, und ist diese leichtlich aus dessen Geruche, Lieblichkeit, Stärke, Schwachheit, Flüchtigkeit, Härte, Raschigkeit, Schwere, Fettigkeit und s. f. zu unterscheiden.

Wollte nun ein von Gall und Hitze abzehrender Cholerischer Mensch sich eines schweren und hitzigen Rüdesheimer Berg-Weines zu täglichem Gebrauch bedienen, so würde er Oel ins Feuer schütten, und seine Gesundheit vollends zu Grunde richten; wie imgleichen, wann sich ein kaltes phlegmatisches Temperament einen leichten, schwachen und wässerigten wählte, so würde der ohnehin durch innerlichen Frost abgeschwächte Magen sein gänzliches Verderben selbst in sich schlucken.

Da nun aber die Naturlehre bezeuget, daß das herrschende Element eines Geschöpfes nicht anderst, als durch gerade widrige Gegenstände, könne bezwungen oder gemäßiget werden, so ist zu Beförderung und Erhaltung der Gesundheit ohnumgänglich nöthig, daß ein hitzig und

feuri-

feuriges Naturel einen leichten und schwachen, das feuchte, flüßige und kalte aber, einen hitzigen und starken, und das Melancholische oder schwermüthige, einen geistreichen und flüchtigen Rheinwein zu täglichem Gebrauch sich erkiese. Wo dann, in Ermanglung dieser Vorsicht, der widrige Erfolg, nicht der Schuld des Rheinweines, sondern sich selbst beyzumessen ist.

Den gählingen Einwurf, daß diese Vorsicht nicht nur bey dem Rheinweine, sondern auch bey allen übrigen zu gebrauchen seye, beantworte ich mit diesem, daß der Rheinwein vor hundert anderen eben dieses zum Vorzuge habe, daß man aus dessen vielerley Gattungen immer einen nach den Bedürfnissen seines Temperaments und Gesundheits-Umständen wählen könne, welches bey anderen ausländischen wegen ihrer durchgängigen Gleichheit nicht geschehen kann, wie ich oben schon bey Erwähnung des Moselweines gemeldet habe. Man ist nicht nur auf eine Gattung des Rheinweines eingeschränkt, sondern, wann zum Beyspiele von dem Arzt der Gebrauch des Rheinweins angerathen wird, so kann man denselben, in Absicht auf die Mannigfaltigkeit dieses Weines, ganz billig befragen, von was vor einer Gattung man sich wählen solle. Um die rechte Auswahl

zu treffen, hat man nicht nöthig, das ganze Rheingau zu durchwanderen, man findet die Mannigfaltigkeit der Gattungen öfters in einem Ort, der Rüdesheimer Hauptberg und das dortige sogenannte Rothland haben einen Zusammenhang, die Lage ist auch einerley, wegen Unterschied der Trauben aber so wohl als des Grundes, ist die Gattung der Weine, wie Tag und Nacht unterschieden; dann der Bergwein ist stark, schwer und hitzig, der Rothländer hingegen zart, lieblich und flüchtig.

Eigentliche Kennzeichen eines guten Weines.

Ueberhaupt von Kennzeichen eines guten Weines zu sprechen, so enthält diese die bekannte Schola Salernitana in folgendem Verse:

Si bona Vina cupis, quinque hæc claudantur in illis:
Fortia, Formosa, Fragrantia, Frigida, Fresca.

Das ist: Der Wein solle eine geistreiche Stärke, schöne glänzende Farbe, lieblichen Geruch, eine gewisse Frischigkeit, und leichtes rasches Wesen in sich haben.

Die besonderen Kennzeichen aber eines ächten gesunden Rheinweines bestehen in diesem, daß er 1mò einen lieblichen Geschmack habe; 2dò daß er sich in einem reinen Glase ganz klar und lauter zeige; 3tiò daß er

beym

beym Einschenken in das Glas ein rauschendes Säuseln hören lasse, und mit vielen kleinen Perlein (die Franzosen nennen es potiller) über sich springe, so daß diese flüchtige Theilgen dem Trinkenden noch einen angenehmen Kitzel in der Nase erwecken; 4tò muß sich beym schnellen Einschenken begeben, daß sich ein kleiner Schaum mitten im Glase mit lauter kleinen runden Bläsgen zeige, der aber alsogleich wieder verschwindet. Sollte sich aber der Schaum langsam ansetzen und langsam wieder verziehen, so ist keine gesunde Würkung von solchem Weine zu hoffen, zugleich aber auch nicht zu glauben, daß es ein ächter Rheinwein, sondern ein viscosisch, dickes und gekünsteltes Getränk seye.

Ueber welche Verfälschung, und besonders, daß in seinem Lande und dessen Gegenden der geschmierte Frankenwein für ächten Rheinwein denen unerfahrnen verkauft werde, hat Doctor Hoffmann schon vor 60. Jahren mit folgenden Worten geklaget:

Causa autem, cur tam rara avis in hisce Terris sit Vinum Rhenanum, hæc videtur, quod hujus districtûs homines blando & dulci sapore plus, quam grato acido delectentur. Hinc etiam Oenopolæ egregiè fallunt, dum sub nomine Rhenanorum, Franconica, quæ gratiora existiman-

tur; non sine culposo lucro imperitis divendunt.

Uebrigens beweiset die Erfahrung, daß in keinem anderen, als in dem ächten natürlichen Rheinwein, alle obberührten Eigenschaften beysammen anzutreffen seyen.

Achtes Hauptstück.

Von dem Unterschied des Rheinweins, in Absicht auf dessen Lage und deren Eigenschaften.

Es dürfte der Inhalt meiner vorigen Lehre vielleicht einer Unvollkommenheit beschuldiget werden, wann ich den zur Auswählung dienenden Unterschied des Rheinweins überhaupt, und dann insbesondere des Rheingauers einiger massen (nämlich) in soweit es ohne gründliche Einsicht in die Arzneykunst geschehen kann) zu beschreiben unterlassen sollte. Ich bestimme also diesen Unterschied hauptsächlich nur aus der Lage derer Weinberge und deren Eigenschaften.

Alle Rheingauer Weine sind würkliche Rheinweine, aber nicht alle Rheinweine sind Rheingauer.

Alle die Weine, die von Schierstein an, durch das ganze Land bis Lorch wachsen, sind Rheingauer Rheinweine, und unter diesen die vorzüglichsten und berühmtesten Gegenden.

Von Schierstein bis Lorch wachsen Rheingauer Weine.

Erstens, zu Asmannshausen und Rüdesheim der dortige Hauptberg samt dem sogenannten Rothlande und Hinterhäuser. Zweytens, zu Geissenheim der Rothenberg und Kappelgarten. Drittens, auf dem Joannisberg, der Fuldaische Schloßberg. Viertens, zu Hattenheim der Marckenbrunn. Fünftens, beym Closter Erbach der Steinberg. Sechstens, zu Kiterich der Gräfenberg. Siebendens, zu Rauhenthal der dortige Hauptberg. Achtens, ist der obbenannte Flecken Asmannshausen, von Zeit zwanzig Jahren, wegen eingeführtem rothen Weinwachsthum, sehr berühmt worden. Hingegen aber wachsen zu Lorch und Lorcherhausen die schlechtesten Weine, welche deswegen von denen Rheingauern nicht für ächte Landsweine erkannt werden.

Vorzüglichste Gattungen des Rheingauer Weins.

Sonsten wird das Land Rheingau in die obere und untere Gemarkung, oder in die Wald- und Rheinflecken, unterschieden. Jene haben meistentheils in den hitzigen Jahren, wegen ihrem schweren und steifen Grunde, diese aber in denen Jah-

Unterschied des Landes Rheingau in Absicht auf die Wein-Lagen.

Jahren von mäßiger Hitze in Absicht ihrer Weine den Vorzug, und bekommen diese viel eher eine hochgelbe Farbe; weswegen auch ein 53iger Marckenbrunner Wein würklich von weit höherer Farbe ist, als ein 48er Steinberger.

Die übrigen Rheinweine werden theils diss theils jenseits des Rheinflusses gezogen.

Die übrigen Rheinweine werden theils disseits, theils jenseits des Rheinflusses gezogen.

Zu den jenseitigen gehöret das ganze vorbemeldte Land Rheingau, und ferner die Maynzische Vorstadt Cassel, Kostheim, Hochheim und Wickert.

Der disseitige Rheinische Weinwachs erstreckt sich erstlich durch die ganze Gegend von Oppenheim bis Maynz, allwo der anliegende sogenannte Kesterich wegen des fürtreflichen Weines ausnehmend berühmt ist; zweytens durch die Gegend der Stadt Bacherach, bey welcher vor 1000. Jahren, bevor der jenseitige Rheingauer Wein bekannt wurde, und ehe die dermahlige viele Gattungen schlechter Trauben in die Bacheracher Weinberge eingepflantzet worden, der berühmteste Rheinwein entsprungen ist.

In den disseitigen Gegenden sind, der guten Weine halben, vorzüglich zu benennen Laubenheim, Bischheim, Bodenheim, Nierstein und Harschheim ꝛc.

Nun

Beschreibung der diesseits wachsenden Weinen und deren Lagen.

Nun auf die, nach Beschaffenheit der Lage, denen Weinen eingeflößte Eigenschaften zu kommen, und diejenige meiner geneigten Leser, die sich in der Weinbau-Wirthschaft noch nicht vollkommen geübt haben, zu ein- und anderer nothwendiger Erkenntnis einzuleiten, so gebe ich zu vernehmen, daß die stärksten, schwersten und dauerhaftesten Rheinweine auf jenen Bergen wachsen, die einen schweren, steifen und steinigten Grund haben.

Die starken, geistreichen und flüchtigsten Weine, auf denen Bergen, wo sich ein hitziger Kießboden befindet.

Die zur Gesundheit denen mehresten Temperamenten dienlichste, auf mittelmäßigen Anhöhen, die dem Weinstock ein zartes, leichtes und vermischtes Erdreich zur Nahrung geben.

Dann fürs erste ist dergleichen Erdreich gemeiniglich poros, mithin kann das Regenwasser leicht zu den Wurzeln dringen, und in dem Durchdringen sich gleichsam, wie durch ein Filtrum, reinigen. Fürs andere, weilen die Anhöhe mittelmäßig und nicht gar zu steil ist, so kann kein Regenwasser zu viel und so geschwind ablaufen, und auch keine überflüßige Feuchtigkeit bey dem Weinstock stehen bleiben. vide Beylag No. V.

Weine, die zur Gesundheit am wenigsten gedeylich sind, sprossen aus den tiefen und platten Landes-Gegenden, die einen kalten, feuchten und schweren Grund haben. Diese leztere Art ist gemeiniglich eines grünzigten Geschmacks, und werden, weilen sie durch langes Lager in dem Fasse zeitigen müssen, sehr spät trankbar.

Die vom angenehmsten und lieblichsten Geruche haben ihren Ursprung einem, mit Leimen, rothen Mergel, oder verfaulten Schiffersteinen, vermischten Boden zu danken. Die leichtesten und schwächesten aber, wachsen in denen ebenen Hausgärten, weilen in selben gemeiniglich nur Muscateller, Kleinberger, und andere geringere Gattungen von Trauben gepflanzet werden.

Die Physicalischen Ursachen, welche so merklichen Unterschied der Weine machen, sind in den Beylagen No. VI. & VII. zu lesen.

Der werthe Leser ist Zweifels-frey begierig, die Namen der Orte zu wissen, wo diese Weingattungen wachsen; ich würde sie genennet haben, wann ich nicht eine heimliche Eifersucht unter den begüterten Rheinländern besorgte; eine vertraute Correspondenz aber kann diese Unterlassung bald ersetzen.

End-

Endlich überhaupt zu sprechen, so ist Bestim-
die unterste, wo nämlich der Berg zu stei- mung der
gen anfängt, und wo der Abhang des Ber- besten La-
ges sich von Norden Südwärts neiget, ge.
die allerbeste und kostbareste zum vollkom-
menen Weinwachs dienlichste Lage. Wie
hingegen in Italien diejenige für die beste
zu halten ist, welche von Osten gegen We-
sten den Abhang hat; dann weil dieses
Land durch die Schweitz, Tyrol und an-
dere hohe Berge gegen die rauhen Nord-
winde genugsam geschützet wird, so hat es
nur von den trockenen und hitzigen Ost-
winden einigen Schaden zu besorgen.

Letztlichen sind diejenigen Weine, die auf
neuerlich-gedüngten Weinbergen das erste
Jahr nach der Düngung gewachsen, zwar
fett und kostbar, aber der Gesundheit bey
weitem nicht so zuträglich, als andere.
Wie ich dann dessen die folgenden Ursachen
angebe.

Neuntes Hauptstück.

Von denen natürlichen Ursachen, warum die in neuerlich-gedüngten Weinbergen gewachsene Weine der Gesundheit nicht so zuträglich sind, als andere.

Jeder Dung, ehe er verwesen, und durch Luft, Regen, Schnee, Hitz und Kälte, sattsam gereiniget ist, führet ein stark corrodirendes oder zehrendes Salz, nebst einem groben und hitzigen Schwefel mit sich; hierdurch wird aller Regen, Schnee und übrige Feuchtigkeit, die ein solcher frisch-gedüngter Weinberg an sich ziehet, in einen unreinen, scharfen und stinkenden Mistschlamm verwandelt: Da nun diesen der erhitzte und durstige Weinstock mit Begierde in sich schluckt, so wird er zwar, durch diese fette Nahrung, mastig, und in einen heftigen Trieb gesetzt, der Wein auch an sich selbst stark und feurig, diese Fettigkeit aber ist übertrieben, unrein, und riechet nach der eingesaugten morschen Materie, ist also der menschlichen Gesundheit vollkommen entgegen. Hiermit führen

ren die in frisch-gedüngten Weinbergen das erste Jahr gewachsene Weine, nebst ihren wahren Bestands-Theilen, ein sehr scharfes, unreines, rohes und schleimiges Wesen bey sich, und je mehr dieses überhand genommen, um so mehr verliehret der edle zarte und würkende Theil die austreibende Kräfte, veranlasset mithin ferner, daß dergleichen Weine in ihrer ersten Gährung nicht hinlänglich arbeiten, sich erheben, noch zu ihrer vollkommenen Reinigung gelangen können, und dieser Ursache halben sehr lange trüb und süsse verbleiben, bey Wind und Hitze sich leicht wieder erheben, und von neuem zu arbeiten anfangen; dahero sie dann viel öfter als andere Weine (wann sie endlich hell und lauter werden sollen) müssen abgelassen werden. Woraus also ganz leichtlich zu schliessen, daß diese Weine, bevor sie sich durch öfteres Ablassen und Länge der Zeit nicht hinlänglich gereiniget haben, zur Gesundheit gar nicht dienlich, sondern vielmehr höchst-schädlich seyen, und beynebenst nicht sonder grosse Gefahr über Meere in andere Welttheile geführet werden mögen, sich auch nicht in Flaschen ziehen und lang aufbehalten lassen, ohne trüb und molkig zu werden.

Diese Folgerungen waren der Anlaß, warum die alten Burgundier und Champagner das Düngen der Weinberge mit solchem Eifer untersagten; daß sie sogar den Fluch auf jene gesetzet, die ihre Weinberge düngen würden.

Ob nun zwar dieses scharfe Verbot in neueren Zeiten in etwas entkräftet worden, so wird dannoch in bemerkten Französischen Ländern auch noch heut zu Tage der Weinberg gar selten mit Dung versehen; und wo es geschiehet, so kan doch der auf dem gedüngten Weinberge das erste Jahr gewachsene Wein nicht zum Verkauf gebracht, sondern muß von dem Eigenthums-Herrn selbsten genossen werden.

Aus eben diesen Gründen behauptet der gelehrte Abt von Vallemont, in dem anderen Theil seiner Merkwürdigkeiten der Natur und Kunst: Daß ein Weingärtner, der seinen Weinberg stark mit Mist düngt, keinen vollkommenen Wein haben würde. Es wäre zwar an deme, daß er eine grössere Menge erhielte, allein es wäre die Frage, ob man die Menge der Güte dem Gehalt und dem annehmlichen Geschmack des Weines vorzuziehen hätte.

Wegen nämlichen triftigen Ursachen haben auch die Franken biß dato ungemein mehr auf die Vermisch- und Veränderung

des

des Grundes, als auf die Dung gehalten. Wer hieran zweifelt, der erkundige sich zu Würzburg, so wird er hören, daß dortige Einwohner auf ihrem berühmten Steinberge so genannte Elleren (welches ungebauete und ausgeruhete Grundstücke sind) halten, und aus diesen alljährlich, anstatt des Dungs, den Grund an ihre kostbare Weinstöcke tragen.

Von welcher Art zu düngen ich in meiner folgenden Beschreibung des Weinbaues ausführlicher handeln werde.

Zehendes Hauptstück.

Von den Ursachen und Umständen, die bißhero die Erfahrungs-Wissenschaft des Weinbaues dem Adel, den Geistlichen, den Personen vom Staats- und Civil-Stande, und allen denen, die nicht zu landwirthschaftlichen Arbeiten gebohren sind, beschwerlich gemachet.

Die Erlangung einer gründlichen Einsicht im Weinbau ist ungleich mehreren Schwürigkeiten unterworfen, als alle übri-

übrigen Arten der landwirthschaftlichen Gegenstände.

Die Ursachen hievon werden sich entwickeln, sofern der Weinbau dem Verhältniß der Gärtnerey entgegen gesetzet wird.

Meine Neigung hat mich schon vor 35. Jahren zur Landwirthschaft gezogen, und ich habe schon dazumal einem Geschmack nachgehangen, welcher sonst nur die Frucht eines spaten Alters ist. Gemäß diesem rührenden Zuge habe ich mich sogleich auf den nützlichen Weinbau sowohl, als auf die angenehme, zu tausend schönen Betrachtungen führende Gärtnerey, verleget, und zwar in dieser, in währendem sechsjährigen Zeitraum, so viele Erfahrung gewonnen, daß in Pflanzung des Obstes, der Kraut-Gewächse, der Spargen, Melonen, Blumen u. s. w. mir in dem Rheingau niemand vorgekommen. Bey jenem hingegen habe ich mich in Untersuchung der Verbesserungsarten mit all-möglichstem Fleisse, Mühe und Verwendung vieler Kosten bis in das zwölfte Jahr, sonder mindeste gelungene Würkung und glücklich-getroffenen Versuch, aufgehalten; welches um so wunderbarer scheinen möchte, als der Weinbau, dem ersten Anblicke nach, nur ein-

einzig und allein den Weinstock zu seinem Gegenstande, die Gärtnerey aber hundert, ja tausend Grundstücke von vieler Verschiedenheit zu betrachten hat. In der Folge soll sich der Umstand erläutern.

Die Gärtnerey hat in diesem Jahrhundert die höchste Stufe der Kunst erreichet, in allen Sprachen ist sie vollkommen beschrieben; und also konnte ich mich durch fleißiges Lesen in den Grundbegriffen dieser angenehmen Beschäftigung ohne Schwerigkeit festsetzen.

Von dem Weinbau aber konnte ich, ohngeachtet aller angewendeten Mühe, keine ausführliche Beschreibung zu Handen bringen. Das wenige, was man nur zerstreuter Weise in den ökonomischen Büchern von dem Weinbau findet, ist theils kurz und unordentlich, theils nur auf geerbte Bauernberichte gegründet, und ohne Erklärung natürlicher Ursachen beschrieben, hauptsächlich aber auf das Rheinische Clima gar nicht schicklich.

In der Gärtnerey sind die Gründe und Regeln so übereinstimmend, daß, wer in dem Maynzischen ein erfahrner Gärtner ist, auch in ganz Teutschland, und vielen andern Ländern, sich als ein solcher zeigen kann; nur hat er alleinig zu bemerken, daß

in

in den Nordischen Gegenden gegen die Kälte mehr Vorsicht gebrauchet werden muß, als in den andern.

Der Weinbau aber ist so unterschieden, daß nicht allein jedes Land, sondern auch in jedem Lande jede Temperatur der Luft und des Erdreichs eine besondere Bauart erfordert.

In der Gärtnerey konnte ich ohne Bedenken selbst Hand anlegen, und einen Versuch nach dem andern machen.

Der Weinbau hingegen bestehet fast durchgehends in solch schweren Arbeiten und Verrichtungen, welche einem Manne meines Standes theils unmöglich, theils übel-anständig sind.

Wenn mir zuweilen in der Garten-Pflanzung etwas zweifelhaft oder anstößig vorkam; so mangelte es mir hier nie an Gelegenheit, von geschickten und berühmten Gärtnern einen entscheidenden Unterricht und Auskunft zu erhalten.

In dem Rheingau ist zwar jeder Burger in seiner Einbildung der vornehmste Weinbergs-Mann: Da aber ihre ganze Einsicht in dem gemeinen Schlender bestehet; so ware mir deren Beyspiel und Rath mehr schädlich als nutzbar.

Ein Einsichts-voller Gärtner ist jederzeit vermögend, seine Lehrsätze mit vernünftigen Gründen zu bestärken. Ein

Ein gemeiner Weinbergs-Mann hingegen hat selten seinen Verstand durch kluge Erforschung so viel geschärfet, daß er von seinen Verrichtungen eine vernünftige Ursach angeben kann.

Ein kluger und erfahrner Gärtner wird jederzeit eher einer Herrschaft, als einem anderen seines gleichen, einen besondern Vortheil oder Handgrif entdecken.

Ein verschmitzter und arglistiger Weinbergs-Mann trachtet dessentwegen seine Herrschaft jederzeit in der Unerfahrenheit zu erhalten, damit er den Weinbau desto leichter nach seinem Eigennutz, besonderen Absichten und Gemächlichkeit fortführen kann.

Ist mir in der Gärtnerey etwan ein Versuch fürs erstemal mißlungen, so verursachte mir dieses keinen sonderbaren Schaden, sondern nur einen Verlust von geringer Mühe und Kosten, von kurzer und obschon vergeblich, doch angenehm hingebrachter Zeit.

Lege ich aber ohne zureichende Erfahrung einen jungen Weinberg an, so ist bey mißlungener Absicht der Schaden höchstens beträchtlich; denn ich verliehre nicht nur allein auf sechs Jahre alle angewendete Kosten, und den Ertrag des Weinbergs, sondern muß denselben auch etwelche

Jah-

Jahre der Ruhe, und mich nach diesem abermal sechs Jahre einer langen Hofnung überlassen, biß ich vom zweyten Versuch die andere Würkung sehe.

Je mehr ein Gärtner um Verschönerung seiner Kunst in der Welt herum wandert, desto mehr wird er in Erfahrungs-Wissenschaft gegründet.

Sehe sich aber jemand, dessen Haupt-Augenmerk der Weinbau ist, nur immerhin in allen fremden Weinländern um; desto stärker werden seine Begriffe irre gemacht, weilen er in jedem Lande und bey jeder Gattung der Trauben eine besondere Bauart findet.

Meines Erachtens sind dieses die erhebliche Ursachen, warum mir so lange Zeit, und anderen meines oder nicht viel ungleichen Standes Personen bihßer und fast für ihr ganzes Leben, die Einsicht und Erfahrung des Weinbaues so unausstellig schwer gefallen.

Eilftes Hauptstück.

Von der Erforschung und Erkenntniß des Erdreichs, in Absicht auf den Weinbau.

Von dem Menschen, als dem grössesten Wunder der Natur, biß auf das kleinste Insect

Insect und zertrettene Grasgens, hat alles seine eigene und von allen Nebengeschöpfen unterschiedene Eigenschaft; und da jede einzelne Eigenschaft der Dinge zum Nutzen und Erhaltung des Ganzen bestimmet ist, so hat auch jede ihre besondere Erkennungs-Zeichen, damit jenes Geschöpf, dem sie fürnämlich nutzbar und dienlich ist, dieselbe nach Erheischung seiner Nothdurft anwenden und gebrauchen könne. So erkennet das Vieh, das Wild, der Vogel und sogar die fladdernde Mucke, die ihm gewöhnliche und gesunde Speise und die heilende Mittel, wenn ihr Cörper innerlich oder äusserlich jählings verletzet worden.

Obwolen aber dem Menschen dieses Erkenntniß im vollkommensten Grade mitgetheilet worden; so handelt dennoch dieses vernünftigste unter allen Thieren gemeiniglich in diesem Stücke am allerthörichsten, und bedienet sich hierinnfalls seines freyen Willens, blos zu seinem eigenen Verderben; da denn diejenigen, die, gemäß ihrer reichlichen Mitteln, am leichtesten durch die ihrer Natur gedeyliche Speisen ihre Lebenskräfte und Gesundheit erhalten könnten, gemeiniglich noch das Geld dafür auslegen, daß man sie nach und nach, unter dem Titel des Ueberflusses und Herr-

lichkeit, vergifte, daß es nicht anders scheinet, als wären die Würden und Reichthümer der Welt dem Menschen zu keinem anderen Ende mitgetheilet, als daß er sich je nach dem Maaß derselben in prächtigem Uebermuth zu Grund richte. Hier aber ist kein Ort vom übermüthigen Verderben des Menschen zu sprechen, wir wollen nur von demjenigen handeln, oder vielmehr demselben vorbeugen, so in Absicht auf Erwählung eines gesunden Erdreiches zu Pflanzung der Weinreben, und Anlegung neuer Weinberge, aus schädlicher Unwissenheit und Mangel der Erfahrung herstammet.

Es kann hierinnfalls ohne Unschicklichkeit ein Vergleich mit einem Lehrmeister gemachet werden, dessen Aufsicht und Unterweisung verschiedene Köpfe und Geister anvertrauet werden. Will er alle diese auf gleiche Weise zu guter Erziehung und Erlernung der Wissenschaften betreiben; so wird er zu seinem grösten Leyde wahrnehmen, daß seine Mühe etwan nur bey einem oder zween die erwünschliche Würkung gethan, bey den übrigen aber ganz fruchtlos und verlohren seye; denn er hat die unumgänglich nöthige Prüfung und Erforschung eines jeden Temperamentes unterlassen, und folglich nicht betrachtet,

daß

daß nicht jede Wissenschaft für jedes Genie, und nicht jede Art, eine Wissenschaft zu erlernen, für jede Schüler tauglich seye; er hätte sich diese Worte zum Denkspruch erwählen sollen: Non omne capit omnia ingenium, gleichwie wir uns in gegenwärtiger Abhandlung den ält en wahrhaften Satz zum Grunde legen:

Non omnis fert omnia Tellus;

oder:

Nicht jedes Erdreich tauget für jede Früchte.

Der Erdboden ist die unerschöpfliche grosse Schatzkammer der Natur, darinne alles zu suchen und zu finden, was Menschen zu diesem Leben brauchen; schickt sich mancher Boden nicht zum Weinbau, so dienet er vielleicht, um Früchte und Kräuter, oder aber Holz- und Buschwerke anzupflanzen.

Er liefert uns einen Steinbruch, eine Sand- Thon- Kalk- oder Leimengrube. Er dienet, seiner Lage nach, zu Teichen und Fischereyen. Man kann darauf ein nützliches Gebäude über oder unter der Erde führen. Er hält in seinem Schooß allerhand Brunnquellen, Mineralien und Erz-Adern, und s. f. Ein vernünftiger Hauswirth muß alles heraus zu suchen und nach

Gelegenheit auch nicht das kleinste Fleckgen ohngenutzet zu lassen wissen; denn der allmächtige Schöpfer hat nichts umsonst geschaffen. Nur kommt alles auf unseren Verstand, Fleiß und Geschicklichkeit an. Dasjenige, was man der Erde leihet, bezahlt sie mit unglaublich-grossem Wucher. Sie vervielfältiget die empfangene Körner und Pflanzen nach dem Maaß der Emsigkeit und Geschicklichkeit, die man auf ihren Anbau wendet. Sie ist den Schwachheiten nicht unterwofen, welche das Alter sonst mit sich führet.

Seit vielen Jahrhunderten hat sie niemals unterlassen, die Anmuth und die Kräfte einer munteren Jugend von neuem anzunehmen.

Hat sie gleich die allerreicheste Erndte oder den vollkommensten Herbst herfürgebracht; so ist doch zu Ersetzung ihrer Kräfte schon genug, wenn sie nur ein einiges Jahr, oder wohl nur einen einzigen Winter ausgeruhet.

Die Mannigfaltigkeit des Bodens hat ihren natürlichen Endzweck: Man siehet offenbar, daß ihre Grundursach in der Mannigfaltigkeit der Saamen-Körner liege, davon einige leichtes, andere fettes, wieder andere mittelmäßiges Erdreich verlangen.

Will

Will also ein unerfahrner Land-Mann mit Pflanzung seiner Früchte ohne Kenntniß und Untersuchung jenes Erdreichs, dem er sie gedenket anzuvertrauen, wie der unvorsichtige Lehrmeister mit seinen Schülern zu Wege gehen, so wird er auch, wie dieser, seine Unerfahrenheit allzuspäth bedauren müssen.

Um näher zu unserem Zwecke zu kommen; so hören wir nur die Lehre des ökonomischen Columella. Dieser spricht: L. de Arbor. C. 3. Agrum antequam Vineis obseras, *explorato*, qualis saporis sit; talem enim etiam gustum vini præbebit.

Uebersetzt: Bevor du ein Feld mit Wein-Reben besetzest; so versuche zuerst, wessen Geschmackes dasselbige seye; denn es wird den nämlichen auch dem eingepflanzten Weinstocke einflössen.

Dieser Geschmack aber hat wieder seine besondere Ursach, und also hänget eine Eigenschaft von der anderen ab, und nach deren Verhältnisse wird auch die verschiedene Bearbeitung des Erdreiches erfordert.

In meiner folgenden Abhandlung solle zwar nach all meinen Kräften bewiesen werden, wie eine jede Gattung des Grund und Bodens nach ihrer wesentlichen Be-

schaffenheit solle behandelt und unterhalten werden, doch aber muß dieser Wissenschaft, nothwendiger Dingen, das Kenntniß der Erde vorgehen.

Diese zu erlangen, giebt Florinus ein zwar leichtes, aber sehr unsicheres Mittel an Handen; nämlich die Erkundigung und Nachfrage bey den Nachbarn eines Erdreiches, dem man den Weinbau zu widmen entschlossen ist.

Die Erfahrung aber wird ungleich gründlicher werden, wenn man durch das Gefühle die Beschaffenheit der Erde untersuchet und daraus urtheilet, ob dieselbe fett oder dürr, dünn oder grob, lettigt, klebend oder locker ist; wie denn diese Eigenschaften von den Griechen ἄπται, oder dem Gefühle unterworfen, genennet werden.

Die fette Erde zu erkennen, darf sie nur mit den Händen bearbeitet und gedrucket werden; hänget sie sich nun wie Pech an die Finger, und springet nicht auf; so ist ihre Güte erprobet. Ferner kann die Erde mit Wasser befeuchtet und versuchet werden, ob sie sich zusammen ballen lasse, oder ob sie gleich wieder von einander springe, wenn man sie zu Boden geworfen: Und geschieht das letztere nicht; so ist es abermal eine Probe einer guten fetten Erde.

Jude-

Zudeme kann auch eine Grube gegraben und mit der ausgegrabenen Erde wieder aufgefüllet werden: Bleibet ausser der Grube noch ein merkliches Theil liegen, und kann nicht alles ausgegrabene leichter Dingen wieder eingescharret werden; so erweiset sich hierdurch abermal die vollkommenste Güte des Erdreiches, wie solches schon Virgilius beschrieben:

Ante locum capies oculis alteque jubebis in solido puteum demitti, omnemque repones rursus humum, & pedibus summas calcabis arenas. Si deerunt; rarum, pecorique & vitibus almis aptius uber erit: sin in sua posse negabunt ire loca, glebas cunctantes crassaque terga expecta & validis terram proscinde juvencis.

Insbesondere aber kann die Natur der Erde auch aus dem Gewichte entweder mittelst der Hand oder einer Waage erkennet werden, welches auch noch zum Erkenntniß-Zeichen des Gefühls zu ziehen ist.

Allein wir haben dieses Erkenntniß nicht nur in dem Gefühle, sondern auch in dem Geschmack und Geruche zu suchen; und zwar so werden wir durch den Geschmack belehret, daß die Süßigkeit der Erde das sicherste Beweißthum seye, daß man von dem eingepflanzten Weinstock die niedlich-

sten Früchte zu hoffen habe; daß aber, wenn die Erde scharf, gesalzen oder bitter befunden wird, dieselbe zum Weinbau ganz untauglich seye. Um aber von dem Erkenntnisse des Geschmackes die thätliche Probe zu machen; so kann es nicht leichter geschehen, als wenn man von der ungeprüften Erde etwelche Hände voll in ein blechernes Sieb, oder geflochtenen Korb schüttet, dieselbe mit den Händen wohl unter einander rühret, und alsdenn so viel süsses Wasser darüber giesset, daß die Tropfen davon durch den Korb oder Sieb dringen können. Virgilius, als Author dieser Lehre, saget: Grandes ibunt per vimina guttæ Werden nun einige dieser Tropfen mit der Zunge belecket; so ist uns die Süßigkeit, Säuere, oder Bitterkeit der versuchten Erde, und folglich ihre Tauglichkeit oder Untauglichkeit nicht mehr verborgen.

Der Geruch aber verkündiget uns ingleichem ganz unbetrüglich die Güte eines Erdreiches, wenn entweder dasselbe mit der Spade eröffnet, oder von einem erquickenden Regen befeuchtet worden.

Endlich kann ein Erfahrner auch aus dem blossen Augenschein urtheilen, daß eine schwarze, braune und lockere Erde, welche den Regen leichtlich einschlucket, und die Feuchtigkeit am längsten in sich hält,

einen

einen vollkommenen Weinwachs verspreche; so wie auch aus der Lage kann abgenommen werden, was von dem in derselben gepflanzten Weinstocke zu vermuthen seye.

Ferner ist mit den Augen zu entscheiden, daß ein schlechter Kieß- oder magerer gelber Sandboden hitzig und trocken, und folglich zur Nahrung des Weinstockes ganz undienlich seye; wie auch daß ein purer Letten, von Natur kalt und feucht, einen unkräftigen Wein hervorbringe, und daß hingegen ein mit vielem groben Kieß vermischter Letten von Natur warm und feucht, mithin zum vollkommenen Weinwachs eben so ausnehmend dienlich seye, als ein anderer schwerer mit Steinen vermischter Grund.

Man sieht den zarten Scheichsand, und fasset den Schluß, daß die Weinreben in demselben zwar gerne wachsen, der Wein aber nicht allerdings kräftig und schmackhaft werde.

Man sieht tiefe, feuchte und ebene Weinberge, und begreifet aus der Erfahrung, daß in denselben zwar vieler, aber ungesunder, schlechter und sauerer Weinwachse; wie denn auch dergleichen Weinberge insgemein der Gefahr des Frostes unterworfen sind.

Und sieht man Weinberge, welche auf dem obersten Theile eines hohen Berges liegen; so ist es gleich errathen, daß sie in dem Werth und Ertrage gemeiniglich die geringsten seyen.

Also hält man einen zarten und leichten, aschgrauen oder gelbrothen trockenen Boden für das sicherste Zeichen, daß wegen dessen hitziger, trockener und salzigter Natur der geringste und schlechteste Weingewinst aus demselben zu verhoffen seye.

Nach dem Zeugniß einiger Naturforscher ist diejenige die beste Erde, welche einen dunkelbraunen, oder aus schwarz und roth vermischten Grund, nebst einer gemäßigten, nicht gar zu geilen Fruchtbarkeit hat, die sich weich und leichte im Hacken und Zackern weiset, die nämlich weder biß zur äussersten Ersättigung befeuchtet, noch zu durstig ist.

Virgil hingegen raumt jener Erde den Vorzug ein, welche, ehe sie mit Weinstöcken besetzet worden, grosse und starke Bäume getragen hat, da er schreibt:

- Unde iratus sylvam devexit arator,
Et nemora evertit multos ignava per annos.

Allein es widerspricht ihm Plinius, da er L. 17. G. 3. behauptet, daß den Bäumen

men und Früchten nicht allzeit die gleiche Erde zum Wachsthum dienlich seye.

Non eadem, inquit, arboribus convenit & frugibus plerumque: Welches auch allerdings wahrscheinlich ist; und haben vielleicht Virgil und dessen iratus arator die Sache von Ausreissung der Bäume gar nicht einmahl zu Pflanzung der Weinstöcke, sondern nur der Ackerfrüchte verstanden.

Da aber die Erde so, wie der Mensch und alle Geschöpfe, unsere äusserlichen Sinne, und durch diese auch die innerlichen leichtlich betrügen kann, wenn wir nur auf ihr äusserliches sehen; so rathet Columella Lib. 2. C. 2. daß wir nicht mit der Oberfläche des Bodens allein zufrieden seyn, sondern die Beschaffenheit dessen unteren Gehaltes fleißig untersuchen sollen, ob sie nämlich Erdreich seye oder nicht.

Nec contentos nos esse oportet primâ specie summi soli, sed diligenter explorandа est inferioris materiæ qualitas, terrena nec ne sit.

Welchem auch der gelehrte P. Adrian Kempter in seinen Dialogis de re rustica 7. Sect. 6. pag. 94. vollkommen beypflichtet:

Et cum haud ratò contingat, ut superficies non fallat, aratro autem proscisa carriosam solummodo terram effundat &c.

Um

Um aber nicht nur mechanisch, sondern physicalisch in das Innerste der Erde zu dringen; so müssen wir uns die Lehrsätze der alten Naturforscher einigermassen bekannt machen.

Einige aus diesen sonderten die Erde (im eigentlichen Verstande genommen) in zween Theile, in continens und contentum, in das Enthaltende und Enthaltene; das continens oder Enthaltende nennten sie den Cörper, das contentum oder das Enthaltene aber, jene gährende und bewegliche Theile, welche diesen Körper je nach dem Verhältnisse ihrer Vermischung und Maase zu einer gewissen Eigenschaft und Grade der Fruchtbarkeit bestimmen. Dieses aber sind die fruchtbar machende Salze, Salpeter oder Schwefeltheile, ohne welche sie, die Erde, das Caput mortuum oder das leere Gehäuß genennet wird, weil diese blos mittelst solcher belebten Theilen und Mitwürkung der Sonne und der Luft, nicht aber von sich selbsten, zu Erzeugung der Pflanzen bemächtiget ist.

Diesen wichtigen Lehrsatz desto leichter zu begreifen, nehme man, nach dem Rath des Helmontii, einen Kasten, fülle selbigen mit zwey Centner guter Erden, und setze einen fruchtbaren Baum hinein: Nach etlichen Jahren nehme man den Baum samt

den

den Wurzeln heraus, und wäge den Grund; so wird sich zeigen, daß, ohngeachtet der Baum etliche Jahre schwere Früchte und Blätter getragen, der Grund dennoch sein erstieres Gewicht behalten habe. Hat nun aber die Erde alles Gewicht auf das genaueste behalten, so muß die Materie zu dem Wachsthume des Baumes und seiner Früchte anderstwo hergekommen seyn. Die Erde ist also nur der Ort und das Gefässe, welches die Pflanzen in sich fasset, und der Canal, durch welchen die Nahrungs-Säfte zugeführet werden; mithin ist auch offenbar, daß die allmächtige Weißheit alle Gewächse selbsten nähre, und, ohne unser Zuthun, Wasser, Salz, Oel, Feuer, und alle übrige zum Wachsthum jedweder Gattung erforderliche Materien, ohne Unterlaß aus der Luft in die Erde, und wieder zurück führe.

Nachdem nun diese Theile selbst, in Ansehung ihrer Wesenheit, von einander unterschieden sind, nachdeme entstehen auch die zerschiedene Gattungen des Erdreiches, die sich zu Fortpflanzung dieser oder jener Gewächse schicken, deren Pori in der Wurzel also beschaffen sind, daß sie nur die ihnen gleich geartete Salze in sich ziehen, von anderen aber kein lebendiges Wachsthum bekommen.

Ge-

Gemäß einem anderen Systema der Naturkündiger, ist die Erde in drey Classen abgetheilet, und alle andere Gattungen dieses Elements entspringen aus einer, unter diesen dreyen, in gewissem Maase, vorgegangenen Vermischung; dahero nach dieser Lehre der Kieß und jeder offene Boden, biß zum Letten, zur Sand-Art, und die fette Erde vom Letten an, biß zur Kreide, zur Thon-Art gezählet wird.

Um aber auch auf die Meinung der neueren Natur-Lehrer zu kommen, so will der Verfasser des berühmten Englischen Gartenbuchs, der von Erkenntniß der Erde sehr viel schönes und gründliches angemerket, behaupten, daß von darum der Sand vor keine Gattung der Erde, sondern vor eine Art der Crystallen oder kleiner durchsichtiger Kiesel zu halten seye, weil er sich calciniren, und durch Beymischung eines alcalischen Salzes schmelzen und in Glas verwandeln läßt. Nun hat es zwar seine Richtigkeit, daß der Sand sich eben so wohl, als der Kiesel und verschiedene Mineralien, durch Zusatz und Chymische Kunstgrife, in Glas schmelzen läßt; hieraus folget aber nicht, daß alle diese Dinge keine Gattungen der Erde seyen.

Mit

Mit mehrerer Einsicht hat hiervon geurtheilet Aug. Fr. Christ. Hempel in seiner den 6ten Merz 1762. pro gradu Doct. mit allgemeinem Beyfall zu Göttingen gehaltenen Medicinalischen Disputation, in welcher er eine merkwürdige Eintheilung aller Erd- und Stein-Arten machet, und den Sand in die dritte Ordnung der ersteren, den Kiesel aber in die fünfte der letzteren setzet.

Aus einem puren Sand ist zwar eben so wenig, als aus einer puren fetten Thon-Erde, ein vollkommenes Wachsthum zu hoffen; da aber eine Vermischung geschicht, so erprobet es sich mit größtem Nutzen, wie sehr durch Beyhülfe des Sandes die fette Erde fruchtbar und zur Erhaltung und Nahrung der Gewächse tauglich gemachet werde, dahingegen eine unvermischte fette Erde wie ein steifer zusammenhaltender Klumpen ohne eigentliche Organisation den anvertrauten Pflanzen die nöthigen geläuterten Säfte ohnmöglich mittheilen kann.

Durch den Sand wird die Erde gleichsam organisiret; denn dieser machet Poros oder Zwischen-Räumlein, und also versieht er die Erde mit Gefäsen, durch welche die nährende Säfte ordentlich geleitet, zubereitet, verkochet, hin und wieder

der beweget, gereiniget, endlich von ihr abgesondert, und von den Wurzeln dre Weinstöcke können eingezogen werden. Wo er in der Vermischung die Oberhand und Uebermacht gewinnet, da treibt er die Wein-Stöcke so heftig, daß sie beynahe um drey Wochen früher mit zeitigen Trauben behänget sind, als diejenigen, welche aus unvermischtem fetten Letten empor wachsen; denn die in dem Sande enthaltenen flüchtigen Salze und Schwefel-Theile werden von der geringsten Annäherung der Sonnenhitze in Bewegung gebracht. So geschwind aber der Sand in seiner Würkung ist, so geschwind verdämpfen und verliehren sich jene.

Ferner thut die Beymischung des Sandes oder eines anderen dieser Art steinigten Körpers bey dem Thonboden die besten Dienste; denn die Theile des Thones sind noch dichter mit einander verbunden; und die in denselben geschlossene Salze entwickeln sich nicht so leichtlich; wie denn auch den zarten Wurzeln der Weinstöcke die nöthige Ausbreitung, um die belebenden Säfte einzuziehen, in dem Thonboden nicht so leicht vergönnet ist; weswegen derselbe öfters aufgehacket und umgegraben und denen lockeren Theilen die Würksamkeit des Sandes solle beygefüget werden.

Es

Es läßt sich also zur gründlichen Regul bemerken, daß ein sandiges und lockeres Erdreich schicklich gebunden, und mittelst einer Vermischung von schwerer Natur fruchtbar gemachet; ein schweres thoniges, schlligtes und lettigtes hingegen durch eine feurige, geistige und sandige Vermischung verdünnert und locker erhalten werde.

Nach gründlicher Ueberlegung der hie beygebrachten Erklärungen läßt sich nicht zweifeln, daß vorzüglich die süsse Erde, als welcher die glücklichste Vermischung zugekommen, zu Nahrung des Weinstocks die gedeylichste seye. Die Zeichen aber, diese Erde auch mit freyem Auge zu erkennen, giebt Columella L. 2. C. 2. an Handen, da er behauptet, daß sie durch die auf ihrer Oberfläche hervorkeimende Kräuter, als Ried- und Wiesengras, Klee, Attich, Brombeer-Stauden, Schlehen-Hecken und dergleichen, müsse erkennet werden, von welchen auch die Quellforscher, oder Indagatores Aquæ, wissen, daß sie nur von süssen Erd-Adern gesauget werden.

Gleichwie aber in dem Menschen das sogenannte Temperamentum quoad pondus, oder das mit einer gleichgewichtigen Vermischung aller zufälliger Einflüsse versehene Naturell, für das glücklichste gehalten wird; also ist auch überhaupt diejenige Erde allezeit die beste, in der jederzeit

zwey verschiedene Eigenschaften eine der anderen gleichsam etwas nachläßt, und durch eine glückliche Vermischung ein Mittelding ausmachen, und also gleich fern von weich und hart, von naß und trocken, von rauh und mild, gesondert bleiben; wo hiemit die Erde weder zu fett, noch zu mager ist, sondern sich leicht auflösen läßt, ein ordentliches Gleichgewicht zwischen Sand und Thon oder Letten hält, und nach jedem gähe-stürzenden Regen nicht leichte an dem Karst und Hacke, oder wenn sie berühret wird, an den Fingern hängen bleibet. Auf diese Gattung der Erde zielen hauptsächlich die Worte des Cato bey dem Plinius Lib. 17. c. 5.

Illa temperatæ ubertatis, illa mollis, facilísque culturæ, nec madida, nec siriens, illa post vomerem nitescens.

Uebersetzt: Jene ist die Erde einer gemäßigten Fruchtbarkeit und einer milden und leichten Bearbeitung, die weder zu spröde noch zu wässerigt ist, und die hinter dem durchschneidenden Pflugsrade glänzet.

Glücklich, wer nur so viel beobachtet, als ich hier zu meinem Hauptzwecke eilend, kurz, doch gründlich angeführet habe. Denn von dem vollkommenen Begrif dieser wichtigsten Natur-lehre, hanget das Haupt-Meisterstück des ganzen Weinbaues ab.

Erster Theil.

Von

)em Weinbau

sowohl überhaupt,
als vorzüglich von dem,
welcher

n dem Land Rheingau

üblich und nützlich ist, zu desto
leichterem Begrif
in Frag und Antwort
aufgesetzt.

Innhalt des Ersten Theils.

Erster Theil
bestehet in dreyen Abhandlungen.

I. Abhandlung,
Von Anlegung neuer Weinberge, begreift drey Hauptstücke.

Erstes Hauptstück lehret, was vor der Anrottung;

Zweytes Hauptstück lehret, was in der würklichen Anrottung;

Das dritte Hauptstück lehret, was nach derselben biß zum vollkommenen Ertrag des Weinbergs zu besorgen ist.

II. Abhandlung,
Von Unterhaltung der angelegten, begreifet drey Hauptstücke.

Erstes Hauptstück enthält jene Arbeiten, welche jeder an seinem Rheingauer

Weinberg ohnumgänglich zu verrichten hat.

Das zweyte Hauptstück wird jene Arbeit erörtern, welche nur zu einigen, nicht aber zu allen, nothwendig und nützlich ist.

Das dritte Hauptstück wird diejenige Arbeit zum Gegenstand haben, die sich nur derjenige zum Augenmerk wählet, der seinen Weinwachs in der Güte sowohl, als Vielheit, verbessern will.

III. Abhandlung,

Von Ausbesserung der alten abgängigen, begreifet zwey Hauptstücke.

Das erste Hauptstück lehret das sogenannte Rheingauer Kauten machen.

Das zweyte Hauptstück handelt von Versenkung der Weinreben.

Vorrede des Ersten Theils vom Weinbau.

Damit man mich nicht bey blosem Ansehen der Einrichtung meines Werks, da man eine Eintheilung in Frag und Antwort erblicket, eines Vergehens wider den heutigen Gebrauch unserer mehresten Schriftstellern beschuldige; so habe ich dem Geneigten Leser nur diese Erinnerung zu geben, daß ich nicht nur für den gelehrten, sondern, und zwar hauptsächlich, für jeden emsigen Hausvatter oder Wirthschafter, der Weinberge zu besorgen hat, schreibe, und nicht die mindeste Rücksicht mache, ob er übrigens in Wissenschaften erfahren seye, oder nicht. Ein solcher aber fordert nichts, als Nutzen aus dem Werke, und Deutlichkeit in dem Vortrage. Warum dieses Werk in Frag und Antwort aufgesetzt.

Diese Deutlichkeit aber läßt sich, so wohl nach meinem als den Begriffen anderer vernünftiger Männer, nicht leicht

besser anbringen, als durch Frag und Antwort. In denenjenigen Abhandlungen, deren der ungelehrte Leser zum Theil mag überhoben seyn, zeiget sich meine Ausarbeitung so, wie in der Einleitung, in einer andern Gestalt.

Diese Weise ist in älteren und neueren Zeiten üblich gewesen.

Die Deutlichkeit des Vortrags in Frag und Antwort haben die alte sowohl Griechische als Römische Dialogen-Schreiber, und erst kürzlich der Verfasser der hundert Articuln von den vornehmsten Künsten und Wissenschaften, so Anno 1744. zu Zürich in der Buchdruckerey des Herrn Conrad Orall und Compagnie aus Licht getretten, sehr wohl erkennet, und mich hierdurch in meinem Vorsatz bestärket. Uebrigens wird man mich sowohl hierinnfalls als auch überhaupt entschuldigen, wenn man erwäget, daß ich, als ein Mann von höherem Alter, lieber wahr und gründlich, als gekünstelt und für den gemeinen Mann dunkel zu schreiben, fürnehmlich aber jenes gedenke, was Cicero gedacht: Istiusmodi res dicere ornate velle, puerile est; *plane* autem & *perspicuè* expedire posse, docti & intelligentis viri. Ich schreite also zur

Frage:

Worinn hauptsächlich der allgemeine Weinbau bestehe?

Ant-

Antwort:

In der Wissenschaft, erstlich neue Weinberge anzulegen; zweytens die angelegten in bestem Stande zu erhalten; drittens die alten gebrechlichen zu verjüngern, auszuflicken, und wiederum in blühendem Auswachs herzustellen.

Der allgemeine Weinbau bestehet in dreyerley Wissenschaften.

Aus gegebener Antwort entwickeln sich also die drey Abhandlungen dieses Ersten Theils, deren ist die

I. Abhandlung.

Von

Anlegung neuer Weinberge.

Frage:

Was soll derjenige wissen und beobachten, der neue Weinberge anlegen will?

Antwort:

Fürnämlich drey Hauptstücke: Erstlich muß ihme ausführlich bekannt seyn, was vor der Anrottung; Zweytens, was in der würklichen Anrottung; Drittens, was nach derselben biß zum vollkommenen Ertrag des Weinstocks zu verrichten sey.

Erste Wissenschaft bestehet in dreyen Hauptstücken.

Hieraus flieſſet dann der

I. Abhandlung

Erſtes Hauptſtück.

Von dem,

Was vor der Anrottung zu beobachten iſt.

Frage:

Was iſt vor der Anrottung zu beobachten?

Antwort:

Erſtes Hauptſtück beſtehet in vier vorläufigen Betrachtungen.

Es bedarf einer guten Unterſuchung, Erſtens, ob das Stück Feld ein Acker, eine Wieſe, oder eine ſogenannte öde Wüſte; (*) Zweytens, ob es ein neuerlich ausgehauener alter Weinberg; Drittens, ob es ein hitziger Kieß-Sand; oder trockener Leimenboden; und endlich Viertens, ob es ein ſchwerer Grund, ſteifer Kieß, oder kalter und fetter Lettboden ſeye.

Frage:

Warum iſt dieſe vorläufige Betrachtung nöthig?

Antwort:

Die Nothwendigkeit dieſer Betrachtung.

Weilen hieraus die Zeit zu beſtimmen iſt, in welchem Jahr und Monathe die würk-

(*) Eine öde Wüſte bedeutet einen vor drey oder vier Jahren ausgehauenen alten Weinberg.

würkliche Anrottung am nützlichsten für-zunehmen seye.

Frage:

Wenn kann dann ein Acker, eine Wiese, oder öde Wüste, angerottet werden?

Antwort:

Unterricht

Wenn der Acker nicht kurz vorhero ein Weinberg gewesen, sondern 4. biß 5. Jahr für die er-als ein Acker benutzet worden ist, so kann ste. derselbe eben sowohl als eine Wüste, oder Wiese, sogleich auf die Stoppeln angerot-tet werden.

Frage:

Wenn kann ein neuerlich ausgehauener Weinberg angerottet werden?

Antwort:

Unterricht für die zweyte und dritte Be-trachtung.

Derselbe muß nach dem Verhältniß der Güte des Grundes und Bodens zwey, drey biß vier Jahre liegen bleiben, da-mit er nach und nach durch Regen, Schnee, und Winter-Feuchtigkeit diejenige Fette wiederum anziehen kann, die ihme in so vielen Jahren durch die alten Stöcke und deren Wurzeln in der Tiefe ist ausgesau-get worden.

Frage:

Kann man einen neuerlich ausgehaue-nen alten Weinberg, den man sogleich wieder anrotten will, nicht dardurch taug-

lich

lich machen, wenn man denselben mit Dung, oder Rasen, überfahren und bedecken läßt?

Antwort:

Wenn der Weinberg einen mageren, hitzigen und trockenen Boden hat, so müssen auf einen Rheingauer Morgen, welcher 160. Ruthen hält, über 1000. Karn Rasen geführet werden, um dasjenige zu ersetzen, was ihme wegen Abgang hinlänglicher Ausruhung mangelt; dann wolte man eine Ruthe Felds nur nach der Breite einer Quer-Hand ausfüllen und erhöhen, so lehrte mich die Erfahrung, daß sechs Karn Grundes nicht hinreichend seyen. Mithin ergiebt sich die Rechnung ganz leicht, daß ein Rheingauer Morgen von 160. Ruthen über 1000. Karn Rasen erfordere. Da also die Bedeckung des alten abgängigen Weinbergs mit gutem verfaulten Rasen zwar sehr nützlich, zugleich aber sehr kostbar und beynahe unerschwinglich ist (zumalen wann diese Arbeit nicht durch eigene Pferd und Knechte kann verrichtet werden), so rathe ich, daß man, an statt dessen, einen hitzigen und trockenen Boden, wenigstens drey Jahre lang, ausruhen lasse.

Frage:

Frage:

In welchem Monath des Jahrs sind nun dergleichen hitzige Kieß- Sand- oder Leimen-Böden anzurotten?

Antwort:

Die Anrottung hitziger Weinberge muß vor Winter geschehen.

Wer sich in Erwartung des Nutzens von dergleichen Weinbergen will sicher stellen, der muß ohnumgänglich trachten, daß die Arbeit vor einfallendem Winter zu Stand gebracht werde; Da nun aber im December-Monath Frost und Kälte einbrechen, so wird am besten zu Werke gegangen, wann mit der Anrottung in der Helfte des Novembers der Anfang gemacht wird.

Frage:

Warum müssen die hitzigen und trockenen Weinberge vor Winters-Zeit angerottet werden?

Antwort:

Dessen natürliche Ursach.

Die natürliche Ursach ist, weilen das vollkommene Wachsthum und Gedeyen eines jungen Weinbergs hauptsächlich von jener Winter-Feuchtigkeit abhanget, welche einem hitzigen und trockenen Kieß- Sand- oder Leimen-Boden nicht anderst, als durch das frühzeitige Anrotten beygebracht, und in der Tiefe bis zur Einsetzung der jungen Reben kann erhalten werden.

Frage:

Frage:

Warum soll einem hitzigen und trockenen Weinberg die Winter-Feuchtigkeit nicht anderst als durch frühzeitiges Anrotten beygebracht, und in der Tiefe biß zur würklichen Einsetzung erhalten werden können, da doch den Winter hindurch ein Feld so wohl als das andere mit Regen und Schnee benetzet wird?

Antwort:

Es wird zwar den Winter hindurch ein Grund und Boden befeuchtet wie der andere, es senket sich aber diese Feuchtigkeit nach der Tiefe. Ist nun ein Weinberg frühe angerottet, so kann sich die Feuchtigkeit desto leichter und besser an jenem Platz in der Tiefe versenken, wo sie eigentlich zum Triebe des Wachsthums erfordert wird.

Es eräuget sich aber das Gegentheil, wenn ein Feld in dem spaten Früh-Jahre angerottet wird; dann indeme durch das Anrotten der Boden umgestürzet, und der tiefe feuchte Grund in die Höhe, hingegen aber der von der Merz-Luft ausgetrocknete obere Grund in die Tiefe geworfen wird, so ist es nicht zu bewundern, wann dergleichen zur Unzeit angerottete Weinberge schlechtes Alter und Wachsthum gewinnen.

Frage:

Frage:

In was bestehet die Ursach, daß dergleichen spat angerottete Felder öfters das erste Jahr erwünschliches Wachsthum äussern, in dem zweyten oder dritten aber auf einmal zurückschlagen und abgehen?

Antwort:

Weilen die in dergleichen spät und zur unfüglichen Zeit angerottete Felder versetzte Reben aus schon erwehnten Ursachen in der Tiefe wegen Abgang der Winter-Feuchtigkeit keine Wurzeln fassen können, mithin nur so lang fort wachsen, als sie durch die obere Thau- oder Wasser-Wurzeln die belebende Säfte einzuziehen vermögen.

Da nun aber nach allgemeinem Gebrauche alle junge Weinberge in dem zweyten Jahr abgeraumet, und ihnen diese oberen sogenannten Thau- oder Wasser-Wurzeln müssen abgenommen werden, so ist gar nicht zu bewunderen, wann dieselben auf einmahl zurückschlagen und ausdörren, indeme ihnen auf solche Weise alle übrige und einzige Nahrung abgeschnitten und entzogen wird.

Frage:

Unterricht zur vierten Betrachtung.

Frage:

In welcher Jahrszeit und Monathe seynd denn die schweren Gründe, steifen Kieß- und fetten Letten-Böden am nützlichsten anzurotten?

Antwort:

Solcher Gattung Weinberge können aus zweyen Rücksichten um zwey biß drey Monathe später angerottet werden:

Dann Erstlich behalten dergleichen fette Gründe allzeit genugsame Feuchtigkeit; Zweytens, wenn sie gar zu frühzeitig angerottet werden, so setzet sich der umgestürte Grund gar zu stark, und bekommt ein so festes und steifes Wesen, wie ein Traß, dahero wenn in dem April, oder Anfang des May, die junge Reben sollen eingesetzet werden, so ist dieser steife und feste Grund nicht vermögend, in die gemachte enge Löcher an die eingesetzte Reben einzulaufen, wo dann in Ermanglung dessen die junge Reben eine Höhlung und unangeschlossene Erde um sich haben, schimlicht werden, und keine Wurzeln fassen können.

Frage:

Wie ist aber dieser widrige Umstand allenfalls zu heben und zu verbessern?

Ant-

Antwort:

Das leichteste Mittel ist, wenn man alsdann einen Karn voll Schleiges oder Sandes herbey führen, und die Löcher damit anfüllen und zulauffen läßt.

I. Abhandlung.

Zweytes Hauptstück.

Von der wirklichen Anrottung.

Frage:

Was hat derjenige zu beobachten, der einen Weinberg wirklich anrotten will?

Antwort:

Erstlich, muß ihme die Lage und Gestalt des Weinbergs zu erkennen geben, an welchem Ort und Ende der erste Rottgraben zu machen seye. Zweytens, hat er zu besorgen, daß in Umstürzung und Auswerfung des Grundes eine genugsame und gleichförmige Abtiefung beobachtet werde. Dritteus, ist genaue Aufsicht zu halten, daß die Arbeiter (welchen etwan die Anrottung überhaupt verdinget ist) in Umstürzung des Grundes nicht falsch und betrüglich handeln.

Zweytes Hauptstück besteht in drey Regeln für die Arbeiter.

Frage:

Wie kann aber aus der Lage und Gestalt eines Weinbergs abgenommen werden, an welchem Ende mit den Gräben der Anfang zu machen seye?

Antwort:

Bestimmung der ersten Regel.

Erstlich, muß man betrachten, ob das Feld an einem hohen oder steilen Berge, oder an einem mittelmäßigen Hügel liege, Zweytens, ob das Feld schmal und lang seye, oder ein Viereck ausmache. Drittens, ob das an einem Berge herunter hangende Feld nicht etwan an dem Fusse des Berges Wasserquellen habe.

Frage:

Wo ist der Anfang zu machen, wann der Berg hoch und steil ist?

Antwort:

Ausführlicher Unterricht zu dieser, wenn der Berg hoch ist.

Es seynd zwar dergleichen Berg-Weingärten nicht anderst als abwärts zu rotten; so aber jemand einige Kosten nicht scheuen will, der handelt sehr wohl und nützlich, wann er jenen Grund, welcher aus dem ersten Rottgraben ausgeworfen wird, durch Taglöhner auf den obersten Theil des Berges tragen läst, um damit den letzten Graben ausfüllen zu können.

Frage:

Was ist von dieser Arbeit für ein Nutzen zu hoffen? Ant-

Antwort:

Es ist bekannt, daß je höher der Weinberg, desto weniger zu verhinderen seye, daß sich nicht nach und nach der Grund von selbsten herunter baue.

Aus diesem aber entstehet ein zweyfacher Schaden.

Erstlich, werden die Weinstöcke so, wie der Grund, nach und nach von oben herab abnehmen. Zweytens, wenn man an deren Platz auch andere nachpflanzen will, so fällt diese Arbeit dessentwegen öfters sehr beschwerlich, weilen sich gemeiniglich in hohen Bergen Steinbrüche und Schroffen befinden. Drittens, wird demjenigen, der die Feldmesserey verstehet, nicht verborgen seyn, daß, je mehr ein Berg in der Höhe abgetragen, und dargegen in der Tiefe angesetzet werde, desto mehr an der Länge und Ruthenmase verlohren gehe.

Welch letzterer Umstand in Rüdesheim um da ernstlichere Aufmerksamkeit verdienet, als alldorten öfters eine einzige Weinbergs-Ruthe um 2. 4. biß 30. fl. verkaufet wird.

Unterricht wenn das Feld an einem mittelmäßigen Hügel liegt.

Frage:

Wo ist denn der Anfang zu machen, wenn das Feld an einem mittelmäßigen Hügel liegt?

Antwort:

Solches kann und solle gegen den Berg gerottet, und oben der Anfang mit dem ersten Graben gemacht werden.

Frage:

Warum ist dieses nützlich?

Antwort:

Es ist oben gemeldet worden, daß in den Hügeln und Bergen sich ohne dieß der Grund nach und nach herunter ziehe, und zugleich auch durch starke Regengüsse in die Tiefe geflöset werde. Dahero dann ist es sehr nützlich, wenn dergleichen Felder durch das Hinaufrotten in ihrem Hange möglichst erhalten werden.

Frage:

Wo ist der Anfang zu machen, wenn das Feld ein Viereck, oder nicht viel länger als breit ist?

Antwort:

Wann das Feld in der Ebene oder auf einer geringen Anhöhe liegt, so kann man den Anfang machen, wo man will, wenn nur bey letztem Schluß zu Ausfüllung des letzteren Grabens an hinlänglichem Grunde kein Mangel ist; welchem aber am besten zu steuern ist, wann das Feld da oder dort einen Weg zur Seite hat, dies-

sen

sen kann man alsdann ausheben, und den letzteren Rottgraben damit ausfüllen. Sofern aber dieses ohne Beschädigung des Weges, oder der angränzenden Nachbarn nicht geschehen könnte; so muß das Feld überecks gerottet werden: Man fängt nämlich nach Belieben an einem von den vier Ecken an, und endet an dem andern gegen über; und auf solche Art hat man an dem Ende keinen weiteren Grund zum Ausfüllen nöthig, das Feld aber bekommt die nämliche Gleichheit, wie auf die vorige Weise.

Frage.

Was ist zu beobachten, wenn sich in der Tiefe und am Ende eines Weinbergs Wasserquellen befinden?

Antwort:

Ich selbst besitze in dem Rheingau verschiedene Weinberge, welche in ihrer obri- sten Lage hitzig und trocken, in der Tiefe aber, und wo sie auf Wiesen stossen, sehr sumpfig und wässerig sind, weswegen auch deren unterster Theil von meinem Vorfahrer niemals benutzet worden, indeme weder Pferde noch Rindvieh an dem darauf erwachsenen harten und sauren Grase einigen Geschmack oder Nahrung gefunden. Um aber nun diese sonst un-

Unterricht wenn sich an dem untersten Ende Wasserquellen befinden.

brauchbare und unnützliche Plätze in nützlichen Ertrag zu setzen, habe ich mich folgender Mittel bedienet. Erstlich, habe ich am untersten Theile einen Graben, vier Schuhe breit und zwey tief, ausstechen lassen. Zweytens, habe ich den ausgestochenen sumpfigen Grund, gleich oberhalb dem Graben, wieder aufsetzen lassen. Drittens, liesse ich nachhin das obere Feld abwerts rotten, und dessen hizigen und trockenen Grund auf den aufgesetzten sumpfigen, zwey Schuhe hoch, überwerfen. Viertens, um vorzubeugen, daß das Wasser in dem ausgestochenen Graben nicht stehen bleibe, und faul oder sauer werde, sondern in die unten anliegende Wiesen sich ergiesen und versenken könne, so liesse ich alle zehen Schritte weit auf die untere Seiten des Grabens ein schmales Gräblein machen. Fünftens, nachdem das Wasser auf solche Weise völlig aus dem vorherigen sumpfigen Platze abgezapfet, und dieser mit trockenem Grund überzogen und bedecket ware, so besetzte ich selbigen mit Weinreben, und gewann hierdurch so viel, daß ein Viertel solches Feldes nicht nur allein mehr Wein trägt als ein ganzer Morgen, sondern auch daß die Wiesen in dieser Gegend mehr und kräftigeres Gras bringen als die anderen. Frage:

Frage:

Was für eine Tiefe ist in der wirklichen Umrottung eines Feldes zu beobachten?

Antwort:

Die Umrottung muß also verrichtet werden, daß von dem festen Grunde wenigstens ein starkes Mannsknie-tief ausgehoben und umgestürzet werde.

Unterricht der 12ten Regul bey wirklicher Aurottung.

Frage:

Ist dieses nur allein von dem festen Grunde zu verstehen?

Antwort:

Allerdings, dann weilen der ausgestochene lockere Grund seine anfängliche Höhe nicht behält, sondern sich nach und nach wiederum versenket, so würden diejenige Schaden leiden; die unüberlegter Weise anfänglich nur den lockeren Grund abmessen, und sich damit begnügen wolten, wann selbiger Knie-tief befunden wird.

Frage:

Wie ist bey Anrottung eines Weinbergs dieselbe vollkommene Gleichheit in der Abtiefung am leichtesten zu treffen?

Antwort:

Wann der erstere Graben in behöriger Tiefe gänzlich ausgestochen, ausgeschöpfet, und aller Grund ruckwerts ist aufgeworfen worden, so legt man gegen den obern Theil des festen Grundes auf die Tiefe

des Bodens eine lange Latte, oder etwelche Pfähle nach einander; über diese wird alsdann der obere feste Grund so lang aufgehauen und übergeschöpfet, biß man die vorhero eingelegte Pfähle auf der anderen Seite wiederum findet und siehet. Hierauf nimmt man dieselben wiederum heraus, legt sie, wie das erste mahl, und fähret damit so lang fort, biß die Anrottung zu Ende gebracht ist.

Frage:

Wie soll weiter jene Anrottung beschaffen seyn, von welcher man sich vollkommenen Wachsthum und Ertrag versprechen kann?

Antwort:

Die nützliche Anrottung.

Die nützliche Anrottung muß ohnumgänglich also verrichtet werden, daß jederzeit der obere milde Grund in die Tiefe, der untere rauhe und wilde hingegen über selbigen auf die obere Fläche gezogen werde. Sofern aber dieses nicht richtig beobachtet wird, so hat man sich sichere Rechnung zu machen, daß dergleichen Weinberge in etwelchen Jahren von neuem wiederum müssen angerottet werden.

Frage:

Wie pflegen dann die falsche Arbeiter gemeiniglich ihren Betrug auszuüben?

Ant-

Antwort:

Die Anrottung wird in dem Rheingau Unterricht meistentheils überhaupt Morgen- oder Bier- zur 3ten telsweise um einen gewissen Lohn verdinget; Regul gerathsnun der Eigenthums-Herr gegen gen die die Arbeiter einige Unwissenheit im Wein- falschen bau, oder hat keinen getreuen Aufseher, Arbeiter. so sind dieselbe nur dahin bedacht, wie sie mit ihrer Arbeit bald zu Ende kommen, und mit geringer Mühe einen grosen Lohn verdienen können. Der gröste Betrug aber wird auf folgende Art getrieben.

Einige Arbeiter machen den ersten Rott- Erster Begraben zwar ordentlich, ziehen den obern trug der reinen und milden Grund ab, werfen ihn falschen rückwerts, und schöpfen nachhin den un- Arbeiter. tern wilden und rauhen Grund darüber so, wie es sich gebühret. Dieses aber thun sie nicht aus Treue und Redlichkeit, sondern nur darum, weilen sie den untern Grund fürs erstemahl nicht eher bekommen können, als biß sie vorhero den obern abgezogen haben. Sollen sie aber nun den zweyten Graben machen, so finden sie schon die erste Gelegenheit, ihren Betrug auszuüben; dann an statt, daß sie wie das erstemahl sich mit Aufhauen, Zurückziehen und Ausschöpfen viel bemühen solten, so untergraben oder unterminiren sie nur in der Tiefe. Ist dieses geschehen, und wird als-

dann mit dem sogenannten Karst oder Haue auf die obere Fläche des Grundes nur ein Schlag gethan, so fällt und sinket auf einmal ein 5. biß 6. Centner schweres Stück Grund zu Boden. Auf solche Weise nun kommen sie mit ihrer Arbeit bald ans Ende, da in einem Tag mehr als sonsten in zweyen kann verrichtet werden.

Zweyter Betrug.

Ein anderer Betrug stecket darin, daß die arglistige Arbeiter jeden Graben nur halb ausschöpfen oder abziehen, die übrige Helfte aber nur zum Theil aufhacken, und locker machen, nichts davon aber ausschöpfen. Beyde betrügerische Mißbräuche nun aber sind von darum sehr schädlich, weil allezeit der wilde Grund in der Tiefe liegen bleibt.

Frage:

Welches seynd aber die Mittel, solche schädliche Mißbräuche zu verhüten?

Antwort:

Wie dem Betrug am sicherstenvorzubeugen.

Kann man nicht selbsten fleißig nachsehen, so muß man andere getreue Männer zur Aufsicht bestellen, oder die Anrottung um Taglohn verrichten lassen; welches letztere zwar etwas mehr kostet, für die abwesende Eigenthums-Herren aber um so viel sicherer ist.

Zum

Zum Beschluß dieses Hauptstücks ist noch zu erinneren daß, man dergleichen Arbeit nicht soll fürnehmen lassen, wann das Feld mit Eißschollen oder Schnee bedecket ist; dann die junge Weinreben, so weit sie in der Tiefe von einem Eißgrunde oder Schneewasser berühret werden, keine Wurzeln fassen, sondern absterben.

I. Abhandlung.

Drittes Hauptstück.

Von

denen Verrichtungen nach der wirklichen Anrottung biß zum völligen Ertrage des Weinberges.

Frage:

Was ist nach der wirklichen Anrottung zu besorgen?

Antwort:

Das 3te Hauptstück bestehet in dreyen Verrichtungen.

Erstlich, die Anschaffung der jungen Setzling oder Weinreben und derenselben Zubereitung. **Zweytens**, derselben wirkliche Einsetzung. **Drittens**, der Bau und

und Verpflegung biß zum vollkommenen Ertrag.

Frage:

Was muß derjenige zu diesem Ende wissen, der ein neues Rottfeld mit jungen Weinreben besetzen will?

Antwort:

Fürs Erste, muß er von allen denen Gattungen Weinreben, die im Land Rheingau berühmt und wachsbar sind, ein ausführliches Kenntniß besitzen.

Fürs Andere, ist ihme zu wissen nöthig, welche Gattung für jenen Grund und Boden am tauglichsten seye, den er damit zu besetzen gedenket.

Fürs Dritte, soll er klare Einsicht haben, ob das sogenannte Blindholz, nämlich Reben ohne Wurzeln, oder aber die sogenannte Reifling, das ist, junge Reben, welche schon Wurzeln haben, zu seinem Vorhaben zuträglicher seyen.

Fürs Vierte, muß er vollkommen wissen, wann und wie das sogenannte Blindholz von denen tragbaren Weinstöcken abzunehmen, einzusammlen, in das Behältniß zu überbringen, zu ordentlichen Setzlingen zuzuschneiden, und endlich wie selbiges biß zur wirklichen Einsetzung im besten Stande zu erhalten seye.

Frage:

Frage:

Was für Gattungen von Weintrauben werden in dem Rheingauer Lande gepflanzet?

Antwort:

Hauptsächlich dreyerley Gattungen: Die Erste ist allgemein, die Zweyte wird nur an einigen Orten, und die Dritte nur in denen Haußgärten gepflanzet.

Was für Gattungen der Trauben in dem Rheingau üblich.

Frage:

Welche Weintrauben sind durch das ganze Land allgemein?

Antwort:

Es hat zwar der kleine sogenannte Rißling durchaus den Vorzug, doch ist an allen Orten auch etwas von sogenannten Kleinbergeren untermenget.

Frage:

Warum nennet man den Rheingauer Rißling den kleinen?

Antwort:

Damit man ihn von dem grossen Rißlinge, welcher in dem Rheingau leichtlich ausartet, und selten fruchtbar ist, unterscheide.

Frage:

Welche Gattung ist nur in einigen Orten zum Pflanzen üblich? Ant-

Antwort:

Die berühmten Orleanzer Trauben, der sogenannte Klebroth oder rothe Burgunder, und die Trauben, Lambert genannt.

Frage:

Welche Gattungen werden in denen Gärten gepflanzet?

Antwort:

Unter vielerley Sorten haben die Kleinberger und Muscateller den Vorzug.

Frage:

Warum werden die berühmte Orleanzer Trauben nicht in allen Gemarkungen des Landes gepflanzet?

Antwort:

Weil dieselbe in freyem Felde nirgends als zu Rüdesheim in dortigem Hauptberge, und sodann zu Asmannshausen, in jener Gegend, welche an dem Rüdesheimer Berge anstosset, anderwerts aber nur an denen der Mittags-Sonne entgegen gesetzten Häusern und Mauren zur Vollkommenheit gelanget.

Frage:

Warum gewinnen die kleinen Rißlinge in dem Rheingau durchgehends den Vorzug?

Ant-

Antwort:

Weil dieselbe nach dem Orleanzer den besten und stärksten Wein geben, überall zur Zeitigung gelangen, und sich der Wein davon biß in America ohne Verlust seiner Kräften verführen läßt.

Frage:

Da aber der Kleinberger der schwächste Wein ist, wie kommt es dann, daß man diese Gattung der Trauben aufkommen läßt?

Antwort:

In vielen Gegenden des Rheingaues sind die Rißlinge wegen sehr hitzigem Kieß- und Leimenboden sehr beschwerlich aufzubringen, und kommen bald wiederum in Abgang; da nun an deren abgängigen Plätze die Kleinberger Setzlinge eingerücket werden, so hat sich auch diese Gattung Trauben ziemlich eingeschlichen.

Frage:

Vor zwey biß drey Jahrhunderten sind in dem Rheingau die Kleinberger Trauben vollkommen unbekannt, und doch die Rheingauer Weinberge in bestem Flor gewesen, wie geschiehet es nun, daß man anjetzo die Kleinberger für ohnentbehrlich hält?

Antwort:

Die alten Rheingauer haben zum Weinwachs nur die besten und tauglichsten Gründe auserseh̃en, weswegen denselben der Weinbau nicht kostbar und beschwerlich gefallen; nunmehro aber, da so viele unfruchtbare und trockene Gegenden, welche der Natur des kleinen Rißlings zuwider sind, angepflanzet werden, so müssen die Kleinberger Weinstöcke eingestaltet, und folgsam nach und nach auch ohnentbehrlich werden.

Frage:

Giebt es dann kleine andere Gattungen Trauben, die zu hitzigen Gründen tauglicher sind als die Rißlinge, und hingegen besseren Wein geben als die Kleinberger?

Antwort:

Von der Lambert-Traube.

Hierüber habe ich manche heimliche Ueberlegung, und wirkliche Probe gemacht, endlich aber die sogenannte Lambert-Traube hierzu als die tauglichste auserwählet.

Frage:

Möchte nicht ein mehreres von der Natur und Eigenschaft dieser Traube erwähnet werden?

Antwort:

Der sogenannte Lambert ist ein süsser schwerer markiger Traube, giebt meines

Erach-

Erachtens nach dem Orleanzer und Rißling den schwersten Wein, wird mit dem Rißling zeitig, machet sich von Holz und Stock dauerhaft und stark, ist auch in dem Ertrag fast noch so stark als der Rißling, doch minder ergiebig, als der Kleinberger; welch letzteres aber ich um da weniger achte, weilen ich mehr die Güte als die Vielheit des Weins mir zum Augenmerk mache.

Frage:

Ist dann sonsten nichts an dieser Gattung auszusetzen?

Antwort:

Diejenige, welche mehr auf die Vielheit des Weins, als auf dessen Güte, und den Ruhm des Landes ihre Absichten hegen, könnten einwenden, daß die Lamberte gemeiniglich über das zweyte oder dritte Jahr ausruhen, und nicht überflüßig tragen; ferner, daß diese Gattung allezeit geneigt seye, stärker als andere in die Höhe zu wachsen.

Das erstere aber nenne ich von darum keine üble Eigenschaft, weil eben dieses zuweilige Aussetzen in dem Ertrage die Ursach ist, daß diese Gattung viel dauerhafter und stärker von Holz werde, als andere; mithin bey dieser auch nicht so

oft und so viel auszuflicken ist, als bey andern.

Beynebens schrecket mich auch das besondere Hochwachsen dessentwegen nicht ab, weilen mir bekannt ist, wie das übertriebene Wachsthum durch eine besondere Schneid-Art zu verhinderen ist; wovon aber die Probe besser mit dem Messer in der Hand zu weisen, als mit der Feder zu beschreiben ist.

Dieser Ueberlegung zu Folge habe ich von dieser Gattung schon vor etlichen Jahren eine ordentliche Pflanz-Schule in meinen Hauß-Gärten zu Geisenheim der Ursachen halber angeleget, damit ich mit selbiger nach und nach diejenige Plätze besetzen lassen könne, in welchen die Aufbringung der Rißlings-Trauben zu theuer und zu beschwerlich fället.

Frage:

Wo ist in dem Rheingau die Anpflanzung der rothen Burgunder Trauben eingeführet?

Antwort:

Von den rothen Burgunder Trauben.

Zu Asmannshausen und zu Lorch, doch ist unter diesen beyden ein sehr grosser Unterschied; massen der erstere zum Gegentheil des letzteren so theuer verkauft wird als der beste Burgunder; und wer-

den

den diesem Vorgange bald mehrere Ortschaften nachfolgen.

Frage:

Ist dann die Einführung und Fortpflanzung der rothen Burgunder Trauben so sehr nützlich?

Antwort:

Sie ist aus dreyerley Ursachen dem Lande sehr ersprießlich; dann, Erstlich, thut diese Gattung wegen der rothen Farbe dem ächten weissen Rhein-Weine keinen Eintrag. Zweytens, kommt der rothe Burgunder gemeiniglich 14. Täge eher zu seiner Zeitigung als der Rißling, gelanget mithin, auch in schlechteren Jahren, zu einer hinlänglichen Zeitigung. Drittens, kann selbiger sogleich in dem Herbst verkauft werden, welches dem gemeinen Mann sehr nützlich ist.

So sehr ich nun den kleinen Rißling, den Orleanzer, den rothen Burgunder, und die sogenannte Lamberte-Traub vorzüglich für das Land Rheingau gerühmet und angerathen habe; so wohlmeynend ware ich hingegen, daß man sich vor allen übrigen schlechteren Gattungen, besonders aber vor der sogenannten Rullander Traube hüten solle; deren Wein dessentwegen sehr verführerisch ist, weil sein erstes

Feuer viel verspricht, aber sich auf einmal verlieret, und also dem Rheinischen Weinwachse (dessen grössester Ruhm in dem Gehalte und Dauerhaftigkeit bestehet) alles Ansehen verdunkeln würde.

Frage:

In was bestehet der Unterschied zwischen den sogenannten Reiflingen und dem Blind-Holze?

Antwort:

Unterschied zwischen den Reiflingen und dem Blind-Holze.

Sie unterscheiden sich darinn, daß die erstere schon Wurzeln haben, und sonder weitere Vorbereitung in die junge Rottfelder können eingesetzet werden, die andere aber erst von den Stöcken abgeschnitten und zum Einsetzen müssen tauglich gemacht werden; sodann ferner, daß die erstere zwar leichter anschlagen und wachsen, die andere hingegen stärker und dauerhafter werden.

Frage:

Welche dieser beyden Gattungen ist in dem Rheingau die gewöhnlichste?

Antwort:

Es machen gewisse Umstände bald diese bald jene Gattung nützlicher und fürträglicher, und dahero fällt mir auch die Antwort etwas bedenklich. Jedoch von

mir selbsten zu sprechen, so bediene ich mich gemeiniglich des Blind-Holzes, weilen ich solches ohne Kosten aus meinem eigenen Weinberg haben kann, dahingegen ich die Reiflinge ein Jahr vorhero entweder selbst anrotten, oder theuer erkaufen müßte; beynebens auch, weil durch das Blind-Holz, wie oben gemeldet, ein dauerhafter Stock kann erzogen werden.

Da aber zu nützlicher und vollkommener Zubereitung des Setzholzes besondere Erfahrung und Sorgfalt erforderlich ist, ohne welche nicht nur die angewendete Kosten, sondern auch der Ertrag des Weinbergs auf etwelche Jahr ins Verlohrne dahin fällt; so beruhet es gänzlich auf demme, ob mein geneigter Leser die Zubereitung des Setzholzes nach meiner folgenden aufrichtigen Anleitung entweder selbst, oder in seiner Abwesenheit durch eine andere getreue Hand zu Stande zu bringen vermögend seye.

Kann es aber weder durch ihn selbst, noch durch einen anderen Vertrauten geschehen, so rathe ich wohlmeynend, daß man mit mehrerer Zuversicht die Reiflinge, als das Blind-Holz, in die neue Rottfelder einpflanzen lasse; dann jene wachsen sicherer, und bedörfen keiner sonderen Vor-

bereitung, nur kommt es darauf an, daß es Rheingauer Reiflinge seyen.

Diejenige, welche von Flersheim auf den Maynzer Markt zum Verkauf gebracht werden, können zwar im Nothfall zum Ausflicken dienen, müssen aber für die Rheingauer-Rottfeldere für all zu schwach und zu kurz angesehen werden.

Frage:

Was soll dann derjenige hauptsächlich verstehen, der das Setzholz, so zu sagen, nach der Kunst will nützlich zubereiten?

Das Setzholz nützlich zuzubereiten.

Antwort:

Erstlich muß er die eigentliche Zeit wissen, wann selbiges in denen Weinbergen abzunehmen.

Zweytens, welche Weinberge hierzu am tauglichsten.

Drittens, welche Weinberge zum Setzholz die nützlichsten seyen.

Viertens, ist ihme das Kenntniß nöthig, wie die abgeschnittenen Reben in denen Weinbergen eingesammlet, nacher Hause getragen, alldort verwahret, und in die gehörige Länge geschnitten werden müssen.

Fünftens, muß er von der Erfahrung belehret seyn, wie das zugeschnittene und

zugerichtete Setzholz biß zur wirklichen Einsetzung im vollkommensten Stand zu erhalten ist.

Frage:

Wann ist also die beste Zeit, das Setzholz in den Weinbergen abzunehmen?

Antwort:

Wie später es aus den Weinbergen geschnitten wird, desto frischer und kräftiger erhält es sich biß zur wirklichen Einsetzung.

Frage:

In welchen Weingärten wird das tauglichste Setzholz zum Ausschneiden gefunden?

Antwort:

In denen, welche weder zu alt noch gar zu jung sind, und schon etwelche Jahre ihre Fruchtbarkeit in dem Ertrag erwiesen haben.

Frage:

Welche Wein-Reben sind hierzu die besten?

Antwort:

Diejenige, welche gar zu dick und mastig sind, und deren Augen weit und hoch über einander stehen, sind hierzu untauglich.

Die von der Mittelgattung, die ein dünnes Mark und kurze Augen haben, sind gut. Die allerbesten aber sind jene, welche also von dem Stock abgenommen werden, daß durch den Abschnitt die unterste Warze beybehalten wird; dann diese treiben noch so tiefe und starke Wurzeln als andere, und zeugen die Menge Trauben.

Am vorträglichsten aber wird gehandelt, wann man das Holz aus seinen eigenen Weinbergen erwählet; indem hierinnfalls minder Betrug zu besorgen ist, als wann solches von fremden gekaufet wird. Besonders kann man sich hierbey am besten nach der Gelegenheit und Art desselben richten, und ist man etwan gesonnen, einen Weinberg in der Höhe anzulegen, so wird auch das Setzholz sehr nützlich von solchen hohen Berg-Weingärten geschnitten; und so im Gegentheil wann man in der Ebene zu pflanzen gedenket.

Imgleichen damit das eingesetzte Holz der Natur des Grundes desto gleichförmiger, und von leichterem, gewisserem und stärkerem Wachsthum seye, solle man, wann der Grund hitzig oder kalt, trocken oder feucht ist, in solcher Gegend auch das Setzholz bestellen.

Frage:

Wie ist dann das ausgeschnittene Holz einzusammlen, nacher Hauße zu bringen, und alldorten zu besorgen?

Antwort:

Wie das Holz einzusammlen und in dem Hause zu besorgen.

Diese Frage dörfte zwar manchen von schlechter Wichtigkeit zu seyn scheinen, allein meine folgende Warnung solle das Gegentheil belehren.

Verläßt man sich bey Anschaffung des Setzholzes auf die blose Willkühr der Weinbergs-Leute, so werden dieselben nach ihrer Gewohnheit früh morgens in die Weinberge gehen, und den ganzen Tag hindurch die Weinstöcke beschneiden, das abgeschnittene Setzholz aber, ohne Rücksicht auf die rauhe Merzluft, so lange liegen lassen, biß gegen Abend deren Eheweib, Kinder, oder Dienst-Mägde selbiges einsammlen und in die Wohnung tragen, allwo sie es in dem Hofe, oder anderen der rauhen Luft ausgesetzten Orten so lange verwahren, biß sie das Nacht-Essen eingenommen. Nach diesem setzen sie sich nun bey den warmen Ofen, und schneiden so lange, biß sie der Schlaf überfällt, und also treiben sie diese abwechslende Arbeit etwelche Tage hindurch, und in so lange, biß sie die ihnen angesetzte Zahl vollends zubereitet ha-

ben. Wer ist nun, der nicht begreifet, daß dergleichen Setzholz theils durch die Stuben-Wärme, und langen Aufenthalt im Schneiden, ganz ausgetrocknet und entkräftet, mithin auch zu Besetzung deren angerotteten Weinberge dergestalten untauglich werde, daß es entweder sehr schlecht, oder gar nicht wachsen kann?

Frage:

Wie muß denn eigentlich hiermit zu Werke gegangen werden?

Antwort:

Das in denen Weinbergen geschnittene Setzholz muß nicht über zwey Stunden in der freyen Merzluft liegen bleiben, sondern den Tag hindurch öfters eingesammlet, und Bürde für Bürde unter das Dach getragen werden. In der Wohnung muß es abermal nicht in die freye Luft, oder nach einiger Gewohnheit in die Mistlacke, sondern in einen feuchten Keller, oder frisches Wasser gestellet werden.

In der Stuben mag es zwar beschnitten werden, es müssen aber nach dem Verhältniß seiner Mühe, um schleuniger ans Ende zu kommen, mehrere Leute zu Hülfe genommen werden.

Frage:

Was ist ferner wegen der Länge des Setzholzes bey dessen Beschneidung zu beobachten?

Ant-

Antwort:

Die Länge des Setzholzes muß nach der Tiefe des gerotteten Weinbergs abgemessen werden.

Frage:

Worzu ist dieses dienlich?

Antwort:

Damit das Setzholz auf den festen Boden auffitze.

Frage:

Und warum wird dieses erfordert?

Antwort:

Damit die Winterfeuchtigkeit bey dem untersten Theile des Setzholzes stehen bleibe, und sich nicht so leicht in einen tiefern lockeren Grund versenken könne.

Frage:

Wie ist das zubereitete Setzholz biß zur wirklichen Einsetzung am sichersten zu verwahren?

Antwort:

Es muß entweder in die Erde geleget, und damit bedecket, oder in frisches Wasser gesetzet werden.

Frage:

Auf welche Art wird am besten gehandelt?

Ant-

Antwort:

Wer es mit Grund bedeckt, wählet das sicherste; der es ins Wasser setzet, das beste, aber auch das beschwerlichste, indem eine besondere Achtsamkeit und Sorgfalt hierzu erfordert wird.

Frage:

Auf was Weise wird das Setzholz in die Erde eingeschlagen?

Antwort:

Es wird in dem Garten, oder Acker, wie zu einer Rübenkaut, ein Loch gemacht, in dieses wird das hundertweiß zusammengebundene Setzholz eingesetzet, einen halben Schuh hoch mit lockerem Grunde zugedecket, und also biß zur wirklichen Einsetzung in das Rottfeld darinn aufbehalten.

Frage:

Wie muß selbigem in dem Wasser gepflogen werden?

Antwort:

Man lasse Erstlich, nach Erforderung des vielen oder wenigen Setzholzes, etwelche Faßbütten vorhero wohl einwässern, damit kein Wasser ausrinnen könne; sodann wird so viel Wasser zugegossen, daß das Setzholz nicht mehr als zwey Zoll tief in das Wasser zu stehen kommet.

Zweys-

Zweytens, muß, um die Verschäumung und Fäulung des Wassers zu verhindern, fleißig nachgesehen, und allezeit über den dritten Tag frisches Wasser gegeben werden.

Endlich Drittens, müssen die Bütten an einen solchen Ort gestellet werden, allwo das Wasser nicht etwan bey unvermuther einfallender Kälte gefrieren kann; dann so weit als das Setzholz in einem gefrornen, oder faulen Wasser gestanden hat, wird es ohne Wurzeln zu fassen gänzlich absterben.

Frage:

Was sind demjenigen für Einsichten und Betrachtungen nöthig, der ein Rottfeld wirklich zu besetzen entschlossen ist?

Antwort:

Unterricht zu der wirklichen Besetzung als der zweyten Verrichtung.

Erstlich, hat er zu beobachten, ob die Setzlinge aus sogenannten Reiflingen mit Wurzeln, oder aus Blind-Holz ohne Wurzeln bestehen.

Zweytens, muß ihme die eigentliche Setz-Zeit bekannt seyn.

Drittens, wie weit ein Satz von dem anderen stehen müsse.

Viertens, wie viel Reben zu jedem Satz erforderlich seyen.

Fünf-

Fünftens, welche Gattung der Weinreben sich auf einen Satz zusammen schicken, und neben einander bestehen können.

Frage:

Warum ist die erste Betrachtung nothwendig?

Antwort:

Weilen die Reislinge vor der Einsetzung auf allen Seiten müssen beschnitten, und früher eingesetzet werden, auch weil man von denen Reislingen zu Besetzung eines Feldes den vierten Theil weniger als von dem Blind-Holz vonnöthen hat.

Frage:

Auf was für eine Art werden die Reislinge beschnitten?

Antwort:

Jener junge Zweig, oder Sprosse, der oben ausgewachsen ist, muß ganz kurz und biß auf das letzte Auge, vollkommen abgeschnitten werden; sodann sind alle obere Wurzeln biß auf die Mitte des Reislings völlig abzunehmen, die übrige untere Wurzeln hingegen also, daß noch ein Finger breit von jeder derselben an dem Stamme verbleibe.

Frage:

Wann ist die beste Zeit, die junge Rottfelder zu besetzen?

Ant-

Antwort:

In dieser Absicht mache ich einen Unterschied zwischen Reislingen und Blind-Holz; die ersteren setze ich im April, bey wachsendem Monden, die letztere aber im May im nämlichen Licht.

Da aber die Frühlings-Tage zuweilen allzu frühzeitig anrucken, wie dann Anno 1762. die Weinstöcke in dem Rheingau schon den 16ten May (welches bey Manns-Gedenken nie geschehen) in ihre Blüte auszusprossen beginnten, so lasse ich jede Gattung um einen Monath früher setzen.

Frage:

Warum wird hier gerathen, daß das Blind-Holz gemeiniglich im May solle gesetzet werden, da es doch wider die Gewohnheit der mehresten Rheingauer lauft, die solches in dem April setzen?

Antwort:

Weilen ich in dem May besser als in dem April das gute Setzholz von dem schlechten und untauglichen unterscheiden kann; indeme das gute schon in dem May vor dem schlechten seine sogenannte Potten oder Bole getrieben hat, und mich also für das künftige Wachsthum sicher stellet, im April aber das gute und schlechte Setz-Holz im äuserlichen einander ganz ähnlich sind.

Fra-

Frage:

Wie weit muß in dem Rheingau ein Satz von dem anderen entfernet seyn?

Antwort:

In dem Rheingau, allwo der Weinstock durchgehends ganz niedrig, und in gerader Linie, wie ein Spalier, gepflanzet, und in solcher Ordnung ein Pfahl nach dem anderen gestecket wird, kommt es nur darauf an, ob der Weinberg einen hitzigen, trockener, einen fetten, steifen, schweren, feuchten, oder mittelmäßigen Boden habe.

Frage:

Was ist zu beobachten, wann der Boden hitzig oder trocken ist?

Antwort:

In diesem darf ein Satz von dem andern nicht über drey Schuhe und drey Zoll gesetzt werden.

Frage:

Und wie in einem schweren, fetten und steifen Boden?

Antwort:

In diesem soll ein Satz von dem anderen wenigstens vier und einen halben Schuh entfernet werden; und also ist auch bey den Gründen von mittelmäßiger

Gat-

Gattung jedesmahl nach Proportion in der Entfernung ab- und zuzugeben.

Frage:

Auf was für Ursachen gründet sich diese Beobachtung des Unterscheids?

Antwort:

Erstlich, ist bekannt, daß jene Reben, die in einem hitzigen und trockenen Felde stehen, in ihrer Tiefe nicht so viel Wurzeln fassen, folgsam auch nicht so viel Holz in die Höhe und Breite austreiben, wie in fetten und feuchten Gründen, und sich also auch mit geringerem Platz und Raum begnügen.

Zweytens, je weiter in einem hitzigen und trockenen Boden die Stöcke von einander gesetzt werden, desto heftiger wird der ohnehin hitzige, und von aller Bedeckung entblößte Grund von der Sonne ausgebrennet, und noch stärker angefeuret, dahero es dann sehr nützlich ist, wann die Stöcke enge zusammen gesetzet werden, damit so wohl einer dem andern, als auch der Erde, Schatten und Kühle verschaffe. Wann hingegen

Drittens, in einem schweren, fetten und kalten Boden die Stöcke gar zu enge zusammen gesetzet werden, so verwicklet sich

das Wachsthum ihrer Wurzeln in der Erde nicht allein so, wie geflochtene Körbe, in einander, sondern treiben auch so viel Holz in die Höhe, daß einer dem anderen den Zutritt der freyen Luft und der Sonne benimmt, mithin muß der Wein sehr hart, grünzig von Geschmack, und ungesund zum Tranke werden.

Diesen Fehler der gar zu engen Besetzung habe ich zu Oestrich und Nieder-Walluff an der Landstrasse, wie auch Rüdesheim in dem sogenannten Eysenenger (ohnerachtet diese Lagen den schwereſten und steifesten Boden haben) dannoch hauptsächlich bemerket.

Fürnämlich aber dienet dieser Unterricht zu dem Rheingauer Weinbau, dann in anderen Landschaften, wo hohe Weinstöcke gepflanzet, und deren Reben theils an Latten oder Balken, theils an solche Pfähle geheftet werden, welche gleichsam im Zirkel um die Weinstöcke gestecket sind, da hat ein verständiger Haußhalter in der Entfernung des Satzes ein merkliches zuzugeben, weil dieses sowohl die Zeitigung der Trauben befördert, als auch dem Weine die Lieblichkeit giebt.

Frage:

Wie viel Reben sollen in dem Rheingau zu jedem Satze verwendet werden?

Ant-

Antwort:

Man mögte sich zwar begnügen, wann auf jedem Satze zwey Reben gedeyen und ihre Vollkommenheit erhalten, jedoch ist zu mehrerer Sicherheit rathsam, daß man von Reiflingen drey, von Blind-Holz aber vier auf jeden Satz zählen läßt.

Frage:

Ist es rathsam, daß man in einem Satze Reben von verschiedener Gattung vergesellschafte?

Antwort:

Solches muß sonderbar in dem Rheingau verhütet werden, weil der Orleanzer und kleine Rißlinge anfänglich schwach und langsam wachsen, mithin von der sogenannten Lamberte und Kleinberger leichtlich überwältiget, und unterdrücket würden; wie dann ein gleiches zu besorgen ist, wann Reiflinge und Blind-Holz in einem Satze zusammen kommen.

Frage:

Auf was für eine Art werden die Reben in die Erde gesetzet?

Antwort:

Das Eisen, womit die Weinreben in dem Rheingau eingesetzet werden, ist rund und etwas dicker als ein starker Flin-

ten: Lauf, dessen Länge ist ein Quart höher, als ein halber Pariser Staab, und hat unten eine stumpfe Rinde, oben aber ist es in ein Quer: Holz befestiget, damit man es mit beeden Händen wohl fassen kann.

Mit diesem Instrumente werden in jeden abgetheilten Satz zwey Löcher biß auf den vesten Boden gestossen, und in jedes zwey Reben gesetzt.

Hierbey ist aber zu merken, daß, so oft ein Loch gemacht und mit Reben bestecket ist, jederzeit wiederum müsse mit dem Eisen hinter die eingesetzten Reben in die Erde gestossen, und der Grund denen Reben beygedrücket werden, damit dieselben, aus schon oben gemeldten Ursachen, nicht locker stehen.

Dahero auch sehr nützlich ist, wann man vor dem Beydrucken von dem oberen milden Grunde zu den eingesteckten Reben beylaufen läßt.

Frage:

Was ist ferner bey der wirklichen Einsetzung zu besorgen?

Antwort:

In dem Rheingau muß jeder Satz nach eingesetztem Holze zwey Zoll hoch mit lo-

cke-

ckerem Grunde zugehäufelt und bedecket werden; so es aber geschähe, daß dieser aufgehäufelte Grund etwan durch starken Regen abgeflöset würde, ehe die jungen Reben ausgewachsen sind, so muß das Zuhäufeln wiederholet werden.

In vielen Orten von Teutschland sowohl als von Frankreich wird die Anrottung und Besetzung neuer Weinberge sehr schlecht verrichtet, weswegen es dann überhaupt, besonders aber denen Burgundiern und Champagnern sehr vieles nutzen würde, wenn sie sich meiner beschriebenen Weise, sowohl in der Anrottung, als Einsetzung derer Reben, bedienen mögten. Dann eines ohne das andere ist ohne ersprießliche Wirkung. Jedoch muß in Frankreich früher als in unsern Gegenden gesetzet werden.

Frage:

Was ist in denen ersten sechs Monathen nach der wirklichen Einsetzung zu beobachten?

Antwort:

Erstlich ist sehr nützlich, wann die Rottfelder von allem Grase und Unkraut etliche mahl gesäuberet, Unterricht zu der dritten Verrichtung.

Zweytens gegen Ende des Julii einmahl gegraben und aufgehäckelt, und endlich

Drittens in dem November wiederum zugehäufelt und mit Grunde bedeckt werden, damit ihnen ein etwa einfallender kalter Winter nicht so leicht schaden könne.

Frage:

Was ist in dem darauf folgenden ersten Frühjahre zu besorgen?

Antwort:

Es ist nachzusehen, ob etwan in einigen Sätzen zwey Reben nicht zu völligem Wachsthum gediehen seyen, und in diesem Fall müssen Reislinge nachgesetzet werden.

Ferners nachdem der Frühling zeitlich oder später einfällt, so wird in dem Merz oder April der Grund wiederum aufgehackt, und von denen Stöcklein abgezogen, in dem Sommer einmahl ausgegraset und aufgegraben, in dem November aber wiederum zu Bedeckung der Stöcklein beygezogen.

Frage:

Was erfordert hierinnfalls das zweyte Frühjahr vor Arbeit.

Antwort:

Erstlich, müssen alle Stöcklein wohl aufgeraumet,

Zweytens, alle obere sogenannte Thau- oder Wasser-Wurzeln eine Spanne tief ganz abgenommen,

Drittens alles junge Holz, welches die verflossene zwey Jahre hindurch ausgewachsen, biß auf das unterste Auge völlig abgeschnitten werden, welches Abschneiden nach der Rheingauer Mundart Reisen genennet wird.

Viertens, müssen solche junge Weinberge, gleich andern, zu gewöhnlichen Zeiten gehacket und gebauet werden.

Fünftens, ist jeder Satz bey Anfang des Maji oder Junii mit dem ersten Pfahle zu bestecken, und zu gebührender Zeit die junge Zweige daran zu heften, damit selbige durch starke Winde oder Regengüsse nicht etwan abgeschlagen werden können.

Sechstens, müssen im November abermahl alle Stöcklein aufgeräumet, alle Thauwurzeln (wie oben gemeldet) genau abgenommen, und jedem Stock die Helfte des sonst gewöhnlichen Dungs gegeben werden.

Frage:

Was für Verrichtungen werden in dem dritten Frühling erfordert?

Antwort:

Solte das Wachsthum der Stöcke im verflossenen Jahre etwan zu schwach gewe-

sen seyn, so ist erforderlich, daß dieselben wiederum gerissen, oder biß aufs unterste Auge abgeschnitten werden.

Hat hingegen ein ungehindertes schleunigs Wachsthum die junge Reben-Zweige stark und hoch genug ausgetrieben, so kann man auf jeden Satz den zwey stärkesten Reben einen sogenannten Knoten von zwey Augen aufschneiden lassen.

Hierauf muß jedem Satz der zweyte Pfahl gegeben, und im übrigen der Weinberg, wie gebräuchlich, in ordentlichem Bau unterhalten werden.

Frage:

Wie ist dem jungen Weinstocke in dem vierten Jahre zu pflegen?

Antwort:

Erstlich, müssen alle Stöcke abermahl aufgeräumet und von Thau-Wurzeln gereiniget werden; sodann

Zweytens, müssen diejenige, welche das vorige Jahr etwan wegen ihrer Schwäche nicht konnten geknötet werden, die erste Knoten bekommen.

Drittens, kann hingegen denen sogenannten Schenkeln oder Ranken, welche in einem schweren Boden stehen, schon das vorige Jahr geknötet worden und starkes Holz getrieben haben, da und dort der ers-

ste

ste Bogen aufgeschnitten werden; jedoch muß dieses nicht durchgehends, sondern mit solcher Behutsamkeit fürgenommen werden, daß einem starken Satze nicht mehr als ein Bogen gelassen, das übrige Holz aber biß auf zwey oder drey Augen abermahl geknotet werde, und alsdann wird jedem Satz der dritte Pfahl gegeben.

Viertens, ist wohl zu bemerken, daß den Orleanzer Reben der Ursachen halber ein Jahr später als denen anderen die Bögen müssen aufgesetzet werden, weil dieselben anfänglich zwar etwas langsamer und schwächer wachsen, aber auch um so viel dauerhafter werden.

Frage:

Was müssen hierinnfalls in dem fünften Frühlinge nach der ersten Einsetzung für Maasregeln genommen werden?

Antwort:

Sofern in der ersten Zubereitung nichts versäumet oder versehen worden, so lassen sich von jedem Weinberge schon die hinlänglichen Kräfte vermuthen, mithin können jedem Satz zwey Bögen und zwey Knoten aufgeschnitten werden. Ist nun vor dem Schneiden das Räumen und die Benehmung der Thau-Wurzeln nicht unterblieben, so wird im übrigen mit dem Bau,

wie in den alten Weinbergen, fortgefahren.

Bey Endigung dieses dritten Hauptstücks kommt weiter nichts hauptsächliches zu erinnern, als daß ich von dieser vorgeschriebenen Ordnung (so viel das erste Räumen betrift,) öfters abgehe, und die junge wohlgerathene Weinstöcke nicht erst in dem zweyten Jahre, sondern gleich in dem siebenden Monathe nach der ersten Besetzung des Rottfelds aufräumen, von den Thau-Wurzeln reinigen, abschneiden, mit Grunde bedecken, und selbigen in dem nächsten Frühjahr den ersten Pfahl geben lasse.

Worinnen mir aber keinesweges nachzufolgen ist, wann in der Anrottung oder Zubereitung des Setzholzes etwas verabsäumet worden, oder die eingesetzte Reben wegen schlechter Witterung etwa nicht zu gutem Wachsthum gediehen sind.

Frage:

Warum ich in diesem Stücke von dem gemeinen lands-Brauche abgehe?

Antwort:

Weilen sich die sonst gemeine Ursach zum öftern in meinen Weinbergen nicht hervorthut; dann es lassen die Rheingauer ihre junge Weinstöcke von darum biß in das

zwey-

zweyte Jahr stehen, weil sie gemeiniglich das erste Jahr noch zu schwach sind. Da aber in meinen Weingärten öfters die junge Setzlinge schon in dem ersten Jahre so stark ins Wachsthum dringen, als bey andern in dem zweyten, so fällt ja bey mir die Ursach hinweg, und ich lasse dahero meine junge Setzlinge das erste Jahr dessentwegen beschneiden, damit derjenige Rebensaft, der sich ansonsten unnützlicher Weise verschiesset, in die untern Wurzeln zurücktrete, den Saamen bestärke, und mit desto grössern Kräften und Fruchtbarkeit ausschlage.

Auf die fernere

Frage:

Warum ich diese nach obiger Lehr abgeschnittene Stöcklein vor Winter mit Grund bedecken lasse? diene ich mit der

Antwort:

Dergleichen junge Setzlinge beginnen viel eher in dem Frühlinge Potten oder Bole auszutreiben, als andere ältere Weinstöcke; damit nun jene von der etwan zu frühe einfallenden Kälte befreyet bleiben, so lasse ich selbige vor Winter mit Grund bedecken, und diesen in dem folgenden Frühjahre nicht ehender davon abziehen, als biß so leicht kein Frost mehr zu besorgen ist.

II. Abhandlung,

Von derjenigen Arbeit, welche in dem Rheingau zu Unterhaltung vollkommener Weinberge vonnöthen ist.

Die zweyte Wissenschaft bestehet gleichfalls in drey Hauptstücken.

Zu vollständiger Deutlichkeit dieser Abhandlung werde ich dieselbe eben so, gleichwie die erstere, in drey Hauptstücke eintheilen, davon das

Erste enthalten soll, alle diejenige Arbeiten, welche ein jeder an seinen Rheingauer Weinbergen ohnumgänglich zu verrichten hat. Das

Zweyte Hauptstück wird diejenige Arbeit erörteren, welche nur zu einigen, nicht aber zu allen nothwendig und nützlich ist; und das

Dritte wird diejenige Arbeit zum Gegenstand haben, die sich nur derjenige zum Augenmerk wählet, der seinen Weinwachs in der Güte sowohl, als in der Vielheit verbessern will.

Der

Der II. Abhandlung
Erstes Hauptstück.
Von derjenigen Arbeit, welche ein jeder an seinem Weinberge zu verrichten hat.

Frage:

Worinn bestehen die so nöthigen Verrichtungen?

Antwort:

Das erste Hauptstück begreift acht allgemeine Arbeiten.

Es können dieser Verrichtungen achte gezählet werden, und deren ist die

Erste, die Beschneidung des Weinstocks.

Die Zweyte, das Pfahlstecken, welches der Rheingauer Sticken nennet.

Die Dritte, das Gürten, welches so viel anzeiget, als den beschnittenen Weinstock und dessen Bögen an die Pfähle mit Weiden anbinden.

Die Vierte, das Graben, oder den Grund das erstemahl aufhacken und von dem Stocke abziehen.

Die Fünfte, das Heften; das ist, die ausgewachsene junge sogenannte Lotten oder

Zwei-

Zweige an dem oberen Theile des Pfahls mit Stroh zusammen binden.

Die Sechste, das Rühren, oder den Grund das zweyte mahl aufhacken, und wiederum an den Stock ziehen.

Die Siebende, das Abküpfeln, oder die Abkürzung derer über den Pfahl hinaus gewachsenen überflüßigen jungen Reben.

Die Achte, das Grasen oder sogenannte Krauten.

Frage:

Von dem Beschneiden, als der ersten Arbeit.

Warum wird hier die Beschneidung des Weinstockes als die erste Arbeit angesetzet?

Antwort:

Anderwärts ist das Pfählziehen die erste Arbeit.

Es werden zwar in verschiedenen Gegenden Teutschlandes, ohnmittelbar nach dem Herbste, die Pfähle ausgezogen, die Weinstöcke versencket, und mit Grund bedecket, um dieselbe für die Verderbung des Winterfrostes zu bewahren.

In dem Rheingau aber ist diese Arbeit aus folgenden Umständen weder thunlich, noch erforderlich. Dann

Fürs Erste ist in hiesiger Landschaft die Luft sehr gemäsiget, und sind sowohl die Weinberge als Felder durch die hohen Berge und Waldungen gegen

die

die kalte Nordwinde bestens beschützet, daß also von der Kälte ungleich minderer Schaden, als in anderen Gegenden, zu besorgen ist. Und da

Fürs Zweyte der Boden von sehr harter und steifer Beschaffenheit ist, und die Weinstöcke enge zusammen gesetzt sind, so würden dieselben ohnmöglich versencket und mit Grund bedecket werden können.

Frage:

Welches ist die bequemste Zeit zur Beschneidung des Weinstocks?

Antwort:

In jenen Weinbergen, aus welchen, wie oben gemeldet worden, das Setzholz soll geschnitten werden, und in jenen, welche in der Ebene und Tiefe liegen, solle die Beschneidung spät fürgenommen werden. Von der bequemsten Zeit zum Schneiden

Frage:

Warum soll das Beschneiden in den tiefliegenden Weinbergen später als in denen fürgenommen werden, welche auf Bergen und Anhöhen liegen?

Antwort:

Die tiefe Weinberge sind mehr als andere dem Frost ausgesetzet.

Da nun aber die beschnittene Weinberge leichter von der eindringenden Kälte beschä- Warum die tiefen Weinberge spat beschnitten werden müssen.

beschädiget werden, indem sie ihren Saft eher treiben, als andere; so ist die späte Beschneidung Erstlich dieser Ursache halber sehr fürträglich.

Zweytens, wann jezuweilen ein Weinstock von dem Frost einigen Schaden leidet, so verfrieren doch nicht schlechterdings alle junge Zweige desselben auf einmahl; mithin ergiebt sich aus dem späten Schneiden in dem Frühjahr dieser Vortheil, daß man die verfrorne Reben leichtlich erkennen, selbige abschneiden und verwerfen, die ohnverfrorne aber beybehalten, und zu Bögen schneiden, oder zu Setz-Reben gebrauchen kann.

Frage:

Was giebt den Unterscheid der verfrornen Reben unter den anderen zu erkennen?

Antwort:

Wie die verfrorne Reben zu erkennen?

Wann bey dem Schneiden einer Rebe gezweifelet wird, ob sie erfroren seye oder nicht, so macht man an deren oberen Theile mit dem Messer einen Schnitt zur Probe; zeiget sich nun der Schnitt nicht grün und saftig, sondern spröde und trocken, so ist es ohnzweifelbar, daß die Rebe von dem Frost entkräftet und zu all fernerem Wachsthum und Fortpflanzung untüchtig seye.

Frage:

Frage:

In welcher Zeit sind die auf Bergen und Anhöhen gelegene Weingärten am nützlichsten zu beschneiden?

Antwort:

Die hohen Weinberge sind von trägerem und mindermäßigen Wachsthume als die in der Ebene und Tiefe, deswegen muß der Bedacht förderſamſt dahin genommen werden, dieſelbe bey hinlänglicher Stärke und Kräften zu erhalten.

Die hohen Weinberge sollen frühzeitig beschnitten werden.

Solte nun aber die Beſchneidung spät geſchehen, ſo wäre nicht allein jener viele Saft, der ſich in die abzuſchneidende Reben ſchon verſchoſſen hätte, für gänzlich verlohren zu halten, ſondern es würde auch an den äuſerſten geöfneten Enden vieler Saft austropfen. Dahero iſt zu deſſen nützlicher Gewinnung und Stärkung des Weinſtocks ohnumgänglich rathſam, daß die Beſchneidung nicht biß nach wirklichem Ausſchuſſe des beſten Saftes verſchoben werde; es ſeye dann, daß man die abzuſchneidende Rebe etwan zu Setzlingen beſtimme, in welchem Falle dieſelben (wie in der erſten Abhandlung erwähnet worden) müſſen ſpäter geſchnitten werden.

Frage:

Wie viel Bögen solle man einem Weinstocke aufschneiden?

Antwort:

Wie viel Bögen einem Rheingauer Weinstock zu lassen.

Demjenigen, der bey Auffsetzung der Bögen, und Beschneidung der Weinstöcke, Ziel und Maaß und ächtes Verhältniß treffen will, muß eine gründliche Erfahrung den Unterricht geben. Dann

Fürs Erste ist zu betrachten, ob der Weinberg jung oder alt.

Fürs Zweyte, ob der Grund und Boden hitzig, trocken oder kalt, fett und feucht,

Fürs Dritte, ob der Weinstock schwach und mager, oder mastig und stark seye.

Fürs Vierte, ob der Ertrag des Weinbergs im verflossenen Jahre sehr ergiebig, mittelmäsig oder gering gewesen seye.

Fürs Fünfte, ob der Weinberg einige Jahre nach einander zwar mastiges und starkes Holz getrieben, aber allezeit wenige, oder fast gar keine Trauben gebracht habe.

Nach genauer Erforschung alles dessen, kann man sich sodann in Ausschneidung der Bögen nach folgenden allgemeinen Regeln richten; deren jeder, sofern sie Ausnahme leidet, ich eine besondere Anmerkung beyfügen werde.

Erste Regel.

Einem jungen Weinberge der schon etliche Jahre getragen und seine hinlängliche Stärke hat, kann man allzeit mehrere Bögen aufschneiden, als einem alten.

Allgemeine Regeln zu Beschneidung der Weinberge.

Zweyte Regel.

Je fetter ein alter Weinberg, und je stärker in selbigem der Weinstock ist, desto mehrere Bögen kann selbiger tragen.

Ausnahme.

Haben dergleichen Weinberge das verflossene Jahr einen reichen und vollkommenen Ertrag gehabt, so muß man das folgende Jahr die Zahl deren Bögen vermindern, damit sich der Weinstock nicht übertrage und zurückfalle, sondern in seinen Kräften erhalten werde.

Dritte Regel.

Wann ein hitziger und trockener, oder sonsten alter Weinberg, besonders nach empfangener Dungung, schwaches Holz treibet, so darf man selbigem gar keine Bögen lassen, sondern alles Holz zu Knöten von 3. biß 4. Augen schneiden (*)

Vier-

(*) Dergleichen Weinberge belohnen die Baukösten und verzinsen ihr Capital nicht, dahero lasse ich für meinen

Vierte Regel.

In welchem Lichte die Weinberge zu schneiden.

Alle Weinberge müssen bey gut wachsendem Lichte beschnitten werden.

Ausnahme.

So fest und allgemein überhaupt auf dieser Regel gehalten wird, so hat mir doch einige Erfahrung erwiesen, daß ein und andere Gattung der Weinberge nicht wohl anderst, als durch einen, im stärksten abnehmenden Licht, fürgenommenen Schnitt zum erwünschten Ertrage gebracht werden könne.

Einige Weinberge sollen im abnehmenden Lichte beschnitten werden.

Wir finden nämlich zuweilen einige Weinberge, welche, wann sie blos nach der angenommenen allgemeinen Landes-Gewohnheit bearbeitet werden, zwar alle Jahr einen Austrieb von ausserordentlichen schönen,

Theil dieselbe aushauen, etliche Jahre liegen, und alsdann umrotten. Wer besseren Gewinst davon hoffet, dem stehet zu belieben, dieselbe in beständigem Bau zu unterhalten. Doch giebt es ausserhalb dem Rheingau in unserer Nachbarschaft viele Gegenden, in welchen alle Weinstöcke niemahls einigen Bogen, sondern wegen leichtem und hitzigem Boden allzeit Knöten bekommen müssen.

nen, starken, mastigen und überflüßigen Holze zeigen, hingegen aber im Ertragen der Trauben von sehr geringer oder gar keiner Fruchtbarkeit sind.

Der gemeine Weinbergsmann ist anderer Meynung.

Werden nun bey dieser verdrießlichen Eräugniß die gemeinen Weinbergs-Leute zu Rathe gezogen, so ist (ohne ein Hülfs-Mittel hiergegen zu wissen) ihr Sprechen nichts anders, als der Weinberg seye mit lauter falschen Stöcken besetzet, und dem Uebel nicht anderst abzuhelfen, als durch das Aushauen und frisches Umrotten.

Frage:

Was ist aber eigentlich die Ursache der angegebenen Unfruchtbarkeit dieser Weinberge?

Antwort:

Wann diejenige, die neue Weinberge anrotten, entweder aus Mangel der Einsicht, oder aus Betrug, das Setzholz aus sehr fetten und mastigen jungen Weinbergen nehmen, welche noch niemahlen Früchte getragen, und dieses unfruchtbare Setzholz in eben dergleichen fette Gründe einsetzen, so treten solche Reben wegen überflüßiger Nahrung und Feuchtigkeit in ungemein starke und dicke Wurzeln aus, und treiben dahero ausserordentlich starkes und vieles Holz.

Warum das abnehmende Licht hierzu dienlich ist.

Werden nun selbige nach gemeinem Schlender bey zunehmenden Monde beschnitten, und nicht mehrere Bögen, als sonsten gewöhnlich, aufgesetzet, so verstärket sich das Wachsthum, und die Kraft des Triebes, welcher eine übermäßige Feuchtigkeit und saftiges Wesen mit sich in den oberen Theil des Weinstocks ziehet.

Diese feuchte Säfte nun, wann sie wegen Mangel der hinlänglichen Bögen zu ihrer erforderlichen Ausbreitung und Zertheilung nicht Platz und Raum genug finden, so ergiessen sie sich in die Augen und Potten; da aber auf solche Art der zarte würkende Theil des in denen Potten verborgenen Saamens durch die Gewalt und Uebermaaß des feuchten leidenden Theils gleichsam in seiner Mutter ersäuft und ersticket wird, so lässet sich leicht ermessen, daß dergleichen Weinstöcke, statt der Trauben, nichts als unnütze Wasserschüsse hervor bringen und austreiben können. (*)

Fra-

(*) Eine gleiche Ursach der Unfruchtbarkeit ist bey dem Author des neuen Systems von Vereinigung des Wiesenbaues mit dem Acker und Weinbau pag. 430. nachzulesen.

Frage:

Welches sind nun die Mittel, dergleichen unfruchtbare Weinberge zu vollkommenem Ertrage zu bringen?

Antwort:

Es ist aus denen obigen physicalischen Gründen bewiesen worden, daß die Ursach der Unfruchtbarkeit darinn bestehe, weilen dergleichen Weinstöcke gar zu geil und mastig sind, und deren starke Wurzeln mehrere Nahrung und Feuchtigkeit an sich ziehen, und in die Höhe treiben, als das obere Holz in sich fassen und behalten kann, wenn selbige nach der allgemeinen Bau-Art beschnitten und unterhalten werden; dahero müssen neue Mittel angewendet werden, die der allgemeinen Gewohnheit ganz entgegen laufen; und deren ist

Wie durch künstlichen Schnitt die Weinstöcke fruchtbar zu machen.

Das Erste, daß dergleichen Weinberge, der Ursachen halben, nicht bey zunehmenden, sondern abnehmenden Mondslicht müssen beschnitten werden; indem solcher Schnitt das überflüßige Wachsen in etwas zurück hält.

Das Zweyte, daß man denselben so viel Bögen aufschneide, als möglich ist, damit der aufsteigende Saft zur Ausbreitung und Zertheilung genugsam Platz und

Raum finde, mithin zu Austreibung unnützer Wasserschüsse keine Kräfte übrig behalte.

Das Dritte, daß das Schneiden ganz spat, wenn nämlich der Saft schon ausgestiegen ist, fürgenommen werde, weilen alsdann mit dem abgeschnittenen Holze jener überflüßige Saft getilget wird, welcher sonst bey frühzeitigem Schnitte in dem Stamme zurück geblieben wäre.

Das Vierte, daß solchen Weinstöcken keine andere als Pferds-Dung zur Besserung gegeben werde; dann dieser erhitzet den kalten Grund, und trocknet die überflüßige Feuchtigkeit aus.

Das Fünfte, daß auch der Schutt von alten Mauerbrüchen oder zerbrochenen Ziegelsteinen mit besonderem Nutzen in dergleichen Weinbergen verwendet werden könne.

Die Anwendung dieser Mittel wird solche Weinberge nicht allein zur Fruchtbarkeit befördern, sondern auch nachhin mit dem allgemeinen Weinbau in beständigem Ertrag erhalten. (*)

Noch

(*) Dieser vorgeschlagenen Mittel können sich auch alle Liebhaber der Gärtnerey bedienen; wenn sie nämlich in ihren

Noch aber ist zu erinnern, daß öf-
ters nicht alle Stöcke eines Weinbergs,
sondern nur etliche hundert desselben von
erwähnter Gattung seyen, in welchem Fal-
le ein solcher Weinberg einem einzigen
geschickten Manne muß anvertrauet, und
demselben ernstlich aufgetragen werden, al-
le falsche Stöcke wohl zu zeichnen, mit
eigener Hand auf vorgeschriebene Weise
zu schneiden und zu arbeiten.

Fünfte Regel.

So viele Bögen als einem Schenkel oder Ranken aufgesetzet, eben so viele Knoten ihren Gärten einige Zwerg-Obst-Bäume haben, die zwar allzeit starkes Holz treiben, niemals aber Früchte bringen, so darf man selbigen nur den mittelsten und stärkesten Herz-Stamm ohnbeschnittener stehen lassen, die Neben-Aeste aber bey abnehmenden Monde spat beschneiden, so wird der Baum (wenn er anderst auf keinen wilden Stamm gepflanzet ist) seine Proben der Fruchtbarkeit zeigen.

Wie viele Knoten auf einem

Dieser wohlgelungene Versuch hat mich des oberen Vortheils belehret, dessen ich mich nachhin bey denen Weinstöcken bedienet.

Stock zu lassen.

ten müssen auch dessentwegen selbigem aufgeschnitten werden, damit man das künftige Jahr auch wiederum Bögen zu hoffen habe.

Ausnahme.

Solte der Weinberg (wie oben gemeldet) wegen übermäßigem Wachsthum unfruchtbar seyn, so wird das Knöten unterlassen, oder nach Proportion der Unfruchtbarkeit gemäßiget.

Sechste Regel.

Der Rheinische Weinstock muß niedrig bey der Erden erhalten werden.

Wie niedriger der Weinstock in dem Rheingau durch einen klug-gefaßten Schnitt bey dem Boden kann gehalten werden, desto nützlicher ist es.

Siebende Regel.

Der Schnitt soll allzeit gerade über dem Auge rückwärts geschehen, damit bey dem Thränen der Reben der ausfliessende Saft demselben nicht schädlich seye, sondern hinter dem Auge austräufeln könne.

Was überhaupt bey dem Schnitte zu beobachten.

Die angeführte Anmerkungen und allgemeine Regeln bezeugen genugsam, daß man sich bey einem Weinstocke die Jugend, das Alter und die Stärke, die Jahrszeit, die Lage und Beschaffenheit des Grundes u. s. f. zum fürnämlichen Augenmerke zu machen habe.

Allein

Allein da sehr viele Besitzer der Weinberge, besonders Adeliche, Geistliche und die sogenannte Herren Forenses, öfters zwanzig und mehrere Morgen Weinberge einem einzigen Weinbergsmann anvertrauen, und um gewissen jährlichen Bau-Lohn in Bestand überlassen, so werden sie in Beschneidung der Weinberge gemeiniglich, weil diese Leute die gebührende Besorgung ausser Acht lassen, aus sträflicher Nachläßigkeit, und betriegerischen Absichten, in grossen Schaden gesetzet; und zwar

Warum obige Regeln gemeiniglich schlecht befolget werden.

Erstlich, weilen dergleichen Beständer so viele Weinberge ohnmöglich selbst beschneiden können, dennoch aber das Geld alleine verdienen möchten, so überlassen sie die Beschneidung der Weinstöcke ihren Weibern, Kindern und Dienstmägden, welche dann gemeiniglich den Schnitt an einem Weinstocke wie an dem andern, nach angenommenen Schlender, sonder einige oben angeführte höchst-nöthige Rücksicht verrichten.

Zweytens, wenn auch diese Leute das gut wachsende Licht beobachten, so nehmen sie dannoch keinen Bedacht auf die rechte Jahrszeit.

Drittens, wird das bey einigen Weinbergen unumgänglich nöthige sogenannte Räu-

Räumen zu größtem Schaden öfters unterlassen.

Viertens, wird nicht selten das beste zu Bögen taugliche Holz zu Setzreben gemacht, und anderwärts verkauft.

Wie dem unbedachtsamen Schnitte auf einige Weise vorzubiegen.

Daß die Weinbergs-Leute an guten und fruchtbaren Weinstöcken bald zu viel, bald zu wenig abschneiden, hieran ist nicht im geringsten zu zweifeln; auf die Frage aber, was der Eigenthums-Herr dann zu Verhütung des unbedachtsamen Schnitts deren Weingärtnern zu beobachten habe, kann ich zur Antwort nichts besseres anführen, als was der ökonomische Herr von Rohr überhaupt von der Prüfung guter Weinbergs-Arbeiter anrathet: Man könne nämlich bey denen wichtigsten Arbeiten, die man der Geschicklichkeit und Treue seiner Weinbergs-Leute überlassen muß, nichts bessers thun, als wenn man hierinnfalls ihre Erfahrung durch gewisse nachforschende Fragen untersuchet, wie sie nämlich diese oder jene Arbeit fürnehmen und handhaben wollen? und ob sie dieses oder jenes recht aus dem Grunde verstehen? Auch könnte man ihnen bey ein- und anderer Unternehmung, die für heickel und für eine Haupt-Arbeit zu halten ist, selbst gegenwärtig zusehen, oder so es einem selbst an genugsamer Erfahrung

rung und Einsicht gebricht, durch einen anderen redlichen und des Weinbaues verständigen Manne zur Prüfung setzen lassen, und die Weinbergs-Leute sodann derselben getreuen Aufsicht anvertrauen.

Ferner könnte man sich auch vorhero durch ein heimliches Merkmahl etliche Weinstöcke auszeichnen, deren Beschaffenheit genau bemerken, und aus der von denen Weinbauern daran fürgenommenen Arbeit nachhin beurtheilen, ob dieselben ihren Fleiß, und Erfahrungs-Wissenschaft daran bewiesen haben.

Frage:

Was ist bey dem Pfähl-Stecken zu beobachten?

Antwort:

Erstlich, die Zeit, Zweytens, die Art und Weise, Drittens, die Gattung des Holzes. Von dem Pfählstecken, als der zweyten Arbeit.

Frage:

Was ist in Absicht auf die Zeit zu beobachten?

Antwort:

Es ist zu wissen, daß die Weinberge in dem Rheingau nicht allein überhaupt weit früher als in vielen andern Ländern bestecket werden, sondern auch daß eben dieses Von der Zeit zum Pfählstecken.

bey

bey ein- und andern besondern Lagen vorzüglich geschehen müsse.

Frage:

Warum muß in dem Rheingau der Pfahl früher, als in vielen andern Orten gesteckt werden?

Antwort:

Warum die Pfähle in dem Rheingau frühzeitig zu stecken sind.

Es kommt in dem Rheingau vieles darauf an, daß der Weinstock niedrig bey der Erde gehalten werde; wolte man nun spat stecken, so würden die Bögen spat gegürtet, und unter sich an die Pfähle befestiget werden können. Geschiehet nun dieses, so steiget der Reben-Saft in den oberen Theil derer Bögen, treibet alldort die stärkste Fechser aus, und verursachet also, daß der Stock ein schädliches hohes Wachsthum bekommet.

Dieses aber zu verhindern, müssen die Pfähle beyzeiten gestecket werden, damit man die Spitzen der Bögen bald zur Erden biegen, befestigen, und dadurch bewirken kann, daß der aufsteigende Saft meistentheils und eigentlich an dem untersten Gliede des Bogens, wo selbiger angewachsen ist, seinen stärksten Austrieb ansetzen muß.

Frage:

Frage:

Warum erfordert der Nutzen des Rheingauer Weinbaues, daß die Stöcke, und deren Bögen, so niedrig und kurz, als immer möglich, bey der Erden gehalten werden?

Antwort:

Warum der Rheinische Weinstock niedrig bey der Erde halten.

Die Orleanzer Trauben und der kleine Rißling sind von härterer Natur, und gedeyen später zu ihrer Zeitigung als andere; da nun aber das Zurückprallen der Sonnen-Strahlen in der Tiefe, und bey der Erde, die Zeitigung viel wirksamer zu halten betreibet, als in der Höhe, so erhellet hieraus der Nutzen dieser Beobachtung bey dem Weinstocke des Rheingaues.

Frage:

Aus was Ursachen sollen einige Lagen in dem Rheingau vorzüglich früher besstecket werden als die andern?

Antwort:

Die baldige Besteckung ist einigen Bergen vorzüglich nützlich.

Es sind einige Rheingauer Weinberge von sehr steifem und steinigem Grunde, welcher eine späte Besteckung sehr beschwerlich machet, indeme alsdann durch besondere Pfahl-Eisen, zu hinlänglicher Einsenkung der Pfähle, Löcher müssen gestossen werden.

Frage:

Frage:

Was ist wegen der Art und Weise in dem Pfählstecken zu beobachten?

Antwort:

Auf was Art und Weise selbige zu stecken.

Der Pfahl wird ausgezogen, umgekehret, und der obere Theil desselben, anstatt des unteren, also hinter den Weinstock in die Erde gedrucket, daß er durch denselben gegen das Anprellen schwerer Regengüsse und Westwinde sicheren Hinterhalt und Unterstützung habe.

Frage:

Warum suchet man in dem Rheingau die Weinstöcke nur hauptsächlich gegen die West- nicht aber die Nordwinde zu befestigen, da doch die letzteren bekanntlich viel heftiger?

Antwort:

Erstlich, ist das Rheingau durch die hohe Gebürge gegen die letzteren genugsam geschützet. Zweytens, entstehen bekanntermassen die stärksten Regen von Westen, und nicht von Norden.

Frage:

Wie kann man von den Weinbergs-Leuten in dem Pfählstecken beschädiget werden?

Ant-

Antwort:

Erstlich, wann sie diejenige Pfähle, welche noch ein oder zwey Jahre aushalten könnten, zu frühzeitig sich zueignen, und zu Ofen- oder Küchen-Holz gebrauchen.

Das bey trügliche Pfählstecken.

Zweytens, wann die Pfähle so schwach eingedrucket werden, daß ein minderheftiger Wind dieselben samt den Weinstöcken und Trauben zur Erde zu drücken vermag.

Drittens, wann nach dem Uebergang eines starken Windes, nicht fleisig nachgesehen, die hingebeugte aufgerichtet, und die Wankende besser befestiget werden.

Frage:

Was für Weinstocks-Pfähle bedient man sich in dem Rheingau?

Antwort:

Es werden keine andere als von Eichen-Holz verbraucht.

Pfähle von Eichen-Holz sind die tauglichste.

Frage:

Warum sind aber nur die eichene Pfähle durchaus in dem Rheingau gebräuchlich?

Antwort:

Weilen die mehresten Rheingauer Weinberge einen mit Steinen, Kieß, Schiefer-

fersteinen oder Sand vermischten Boden haben, in welchem ein eichener Pfahl weit länger aushält, als einer von Tannen-Holz.

Doch können auch die von Tannen-Holz nützlich seyn.

Jedoch da Landes-kündig ist, daß wenigstens der vierte Theil der Rheingauer Weinberge einen schweren, steifen oder feuchten Lettboden hat, für welchen das Tannen-Holz vorzüglich tauglicher und dauerhafter ist, so würde dem Lande sehr nützlich seyn, wenn man sich in Besteckung der Weinberge und Anschaffung der Pfähle nicht nach dem alten Landes-Gebrauch, sondern nach der Eigenschaft des Grundes richtete.

Frage:

Was ist bey dem sogenannten Gürten zu besorgen?

Antwort:

Von dem Gürten, als der dritten Arbeit.

Erstlich, daß diese frühe Morgens, oder doch bey feuchtem Wetter fürgenommen werde, widrigen Falls die von der Merzluft ausgetrocknete Rebe leichtlich in der Niederbeugung zerschnellet. Zweytens, sollen zur Gürtung derer Bögen frische Weiden, nicht aber Stroh gebraucht werden, weil dergleichen schwache Bänder durch Winde und Regen leichtlich aufgerissen werden; woraus zum gros-

sen

sen Schaden erfolget, daß man dergleichen Weinstöcken künftiges Jahr keine Bögen kann aufsetzen, sondern, weil sonsten die Stöcke zu hoch-schenklicht würden, selbige zurück schneiden muß.

Frage:

Was ist bey dem sogenannten Graben zu bemerken?

Von dem Graben, als der 4ten Arbeit.

Antwort:

Diejenigen Weingärten, welche auf Bergen liegen, und deren Boden hart ist, müssen frühzeitig, da nämlich der Grund noch, so zu sagen, mürbe und locker ist, gegraben werden, damit dieses erste Aufhacken nicht zu viel Mühe und Arbeit erfordere, und desto schleuniger von statten gehe.

In welcher Zeit diese Arbeit fürzunehmen.

Für andere Weinberge hingegen ist es zureichend, wenn sie nur, ehe der Stock in starke Potten auskeimet, gegraben werden; solte aber noch länger verzögert werden, so würden viele Potten abgestossen oder abgeschüttelt werden, und vieler Weinwachs zuschanden gehen.

Zudeme muß diese Arbeit nicht bey feuchtem und nassem Grunde vorgenommen werden, denn solches würde das Unkraut und die Quecken mehr nehren, als ausreuten.

Das Graben ist schädlich, wenn das Feld naß ist.

Auch müssen die grabende Arbeitere den Boden mit dem Karst tief genug fassen; ansonsten die Arbeit wenigen Nutzen bringen wird.

Ferner, wenn der Weinberg etwan frisch gedünget worden ist, so muß auf selbiger Seiten durch das unbedachtsame Hacken die Dunge nicht von dem Stocke gezogen und abgesondert, sondern beybehalten, und mit dem aufgehackten Grunde bedecket werden.

Die Quecken-Wurzeln müssen ausgezogen werden.

Endlich wenn sich Quecken-Wurzeln hervorthun, so müssen selbige sorgfältig ausgezogen, und rückwärts über den aufgegrabenen Grund geworfen werden.

Zum Gegentheil dieser nützlichen Vorsichtigkeit, graben die liederliche Arbeitere nicht eher und lieber, als wenn der Boden naß und feucht ist, damit sie wenige Mühe haben, und desto balder fertig werden. Sie hacken nicht tief genug in den Boden, sondern ziehen den Karst nur gelinde durch, lockern das Erdreich nur ein wenig auf, damit ja die Wurzeln des Unkrautes stecken bleiben, und das Grasfutter wieder wachsen könne.

Den Grund ziehen sie nicht von dem Stock, hingegen aber die Dunge mitten

in

in die Zeile, eben auch damit sie desto mehr und fetteres Grasfutter zu gewarten haben.

Imgleichen fällt ihnen zu Ausziehung der Quecken das Bücken viel zu hart, und endlich graben sie nicht nach Erheischung der Zeit, sondern blos nach ihrer Bequemlichkeit; nehmen also öfters das erste Graben, oder Hacken nicht eher für, als wenn andere mit dem zweyten, das ist, dem sogenannten Rühren, ans Ende gekommen sind.

Frage:

Was ist von dem Heften zu melden?

Antwort:

Von dem Heften, als der 5ten Arbeit.

Das Heften wird zwar für eine der geringsten Arbeiten gehalten, und dahero nur gemeiniglich den Händen abgeschwächter Weibspersonen und Kindern anvertrauet; es gabe mir aber die Erfahrung zu erkennen, daß einige Gattungen der Weinberge bey ihrer Aufheftung eine besondere Vorsicht gebrauchen, bey deren Ermanglung groser Schaden entstehen kann.

Bey dieser Arbeit kommt vieles auf

Es ist nämlich eine bekannte Sache, daß junge gedüngte und fette Weinberge sehr vieles Holz und mastige junge Re-

ben

die Zeit an.

ben austreiben, welche anfänglich sehr zart und mürbe sind: Wolte man nun selbige so lang ungeheftet stehen und hangen lassen, biß sie verblühet, und mehrere Härte bekommen haben; so dürften durch einen ohnvermutheten starken Wind oder schweren Regen die mehreste und stärkste Reben leicht zu Boden geworfen, mithin sowohl für dieses als das künftige Jahr die Hofnung eines reichlichen Ertrages auf einmal geraubet werden.

Solte man hingegen zu Verhütung dieses Verlustes alle junge Reben auf einmal, und ehe sie verblühet haben, zusammen binden und heften lassen, so hätte man sich auch die sichere Rechnung zu machen, daß die mehreste der jungen unverblüheten Trauben, unter so vielen Reben und dickem Laube zusammen gebunden und verborgen, ohnfehlbar ersticken und verstrumpen werden.

Frage:

Wie hat man es also anzugehen, um sich hierinnfalls vor Schaden sicher zu stellen?

Antwort:

Zuweilen muß man zweymal heften lassen.

Man muß zweymal heften lassen, nämlich drey biß vier Wochen vor der Trauben-Blüte, sodann gleich wiederum nach derselben.

Frage:

Was ist bey der ersten Heftung zu bemerken?

Antwort:

Diese erfordert, daß von denen besten und tauglichsten Reben nur so viele aufgeheftet werden, als man in folgendem Jahre zu Bögen und Knöten vonnöthen hat; haben nun diese vollkommen und ordentlich verblühet, so können die übrigen gleichfalls noch geheftet werden. Wobey aber zu bemerken, daß nach der zweyten Heftung von dem gar zu dicken und überflüßigen Laube nur so viel auszubrechen seye, daß die zarten Träubgen zwar nicht, der Luft beraubet, schmachten müssen, jedoch auch zugleich gegen die übermäßige Sonnenhitze hinlänglich geschützet und geschirmet seyen.

Dahero muß jederzeit bey dieser Arbeit das Mittel getroffen, und weder in der Stremmung noch in völliger Entblösung des Laubes (deren jedes den jungen Träubgen höchstschädlich ist) zu weit gegangen werden.

Diese Besorgung des doppelten Heftens stellet die Vollkommenheit des Weinstocks sowohl für dieses als das künftige Jahr in Sicherheit, und befördert sowohl die Blüte, als Zeitigung der Trauben.

Wenn übrigens mehrere Reben an einem Pfahle zusammen gebunden werden, so ist auf alle Weise zu verhüten, daß sich ja keine Blätter in die Bände verwickeln; denn so weit als die Blätter mit eingeschlungen sind, und an den Reben anliegen, werden dieselbe ungewöhnliche Flecken und Farbe bekommen, und wo nicht gar erstricket und abgetödtet, doch wenigstens, als unzeitig, zu fernerem Gebrauche ganz entbehrlich seyn.

Aus allem diesem aber macht sich der Weinbergs-Mann nicht die mindeste Angelegenheit; ist die Rebe geheftet, so gehet seine Sorge nicht weiter.

Das zweyte Heften ist in dem Rheingau bey alten Weinstöcken, die gemeiniglich kein starkes Holz treiben, nicht nothwendig.

Die Weingäbelein sind natürliche Bänder

Die sogenannte Weingäbelein oder Zacken, welche die Natur zu Befestigung der Wein-Rebe selbst hervorbringet, können sehr wohl benutzet werden; denn werden sie nur einigemale um den Pfahl herum geschlungen, so befestigen sie den Weinstock oft besser, als die beste Strohbänder.

Von dem sogenann-

Das sogenannte Rühren, als die sechste allgemeine Landes-übliche Arbeit will

so

so viel sagen, als den Boden das zweytemal aufhacken, und den durch das erste Graben oder Hacken von dem Weinstock geschiedenen Grund dem Stock wiederum beyfügen, welche Arbeit die Lateiner repastinare Vineam nannten. ten Rühren, als der 6ten Arbeit.

Frage:

Was ist der weitere Unterschied zwischen dem Rühren und Graben?

Antwort:

Daß jenes den Berg hinauf, dieses aber hinunter verrichtet werden muß. Zwischen dem Graben und Rühren ist ein Unterschied.

Frage:

Warum ist diese Abänderung zu beobachten?

Antwort:

Damit derjenige/Grund, der in dem Graben oder ersteren Hacken den obristen Weinstöcken entzogen wird, durch das Hinaufhacken oder Rühren wiederum in etwas ersetzet werde.

Frage:

Wann ist die beste Zeit zum Rühren?

Antwort:

Diese Arbeit ist sogleich nach dem Hefsten fürzunehmen, damit der Stamm des Weinstocks vor eintretender durchdringen- Von der Zeit zum Rühren.

der Sonnen-Hitze wiederum mit demjenigen Grunde bedecket werde, welcher ihme durch das Graben oder erstern Hacken ist abgezogen worden.

Solte diese Arbeit nicht vor der Trauben-Blüte verrichtet worden seyn, so muß sie gleich darauf fürgenommen werden; dann wann bey einfallender Hitze der Grund noch nicht beygezogen ist, so fallen die verblühte Träubgen meistentheils ab.

Frage.

Was ist ferner bey dieser Arbeit zu besorgen?

Antwort:

Was überhaupt bey dem Rühren zu besorgen.

Erstlich, muß das Rühren eben sowohl als das Graben nicht bey nassem oder feuchtem Wetter verrichtet werden.

Zweytens, müssen die Quecken, welche in dem ersten Hacken ausgereutet worden, fleisig aufgelesen und aus dem Weinberg getragen werden.

Drittens, menget sich gemeiniglich in dem Rheingau bey denen Weinstöcken eine Gattung von Wind-Wurzeln ein, welche ein hohes Flecht-Gras austreibet, das nachhin den ganzen Stock umwindet; dahero

hero auch dieses ohnumgänglich muß ausgetilget werden, ehe der Grund durch das Rühren an den Stock gezogen wird. Es könnte zwar die Ausziehung dieser höchstschädlichen Wurzeln und Flecht-Grases viel leichter durch diejenige Weiber verrichtet werden, welche die Weinberge hesten; so aber entweder dieses aus Saumseeligkeit oder Untreue nicht geschehen, so muß der Fehler bey dem Rühren ersetzet werden, obwohlen sich alsdann die Kösten höher belaufen, indem der Taglohn eines Manns um 20. kr. höher zu stehen kommt als der Sold eines Weibes, welches dann auch die Ursach ist, daß die Weinbergs-Leute mit Ausreutung der Wind-Wurzeln, während dem Rühren sich nicht gerne aufhalten, auch aus gleicher eigennützlicher Absicht die Weinberge (wenn es an fleißigen Auffehern mangelt) östers abwärts rühren, weilen sie hierdurch an Zeit und Arbeit vieles ersparen.

Frage:

Was ist von der Abküpfelung, als der siebenden Arbeit, zu bemerken?

Antwort:

Von der Abküpfelung, als der 7ten Arbeit.

Diese Arbeit bestehet in deme, daß von dem jungen über den Pfahl ausgewachsene Rebholze das obere überflüßige abgepflü-

pflücket oder abgebrochen werde, damit das übrige untere Holz desto mehrere Stärke, auch die Trauben mehrere Luft, und folglich ihre vollkommene Zeitigung erhalten.

Diese Arbeit wurde von den Alten das Verhauen, oder das zweyte Brechen genennet.

Diese Arbeit ist von keiner Erheblichkeit. Was überhaupt dabey zu besorgen?

Es ist aber diese Abküpfelung von keiner sonderlichen Kunst oder Erheblichkeit, auch dahero bey selbiger weiters nichts zu erinnern, als daß Erstlich die Reben nicht zu tief, sondern nur das obere und überflüssige abgebrochen; Zweytens, daß diese Arbeit nicht zu frühzeitig fürgenommen werde, weilen widrigenfalls die zu frühzeitig gestümmelte Reben aus allen Augen neues Holz und Fechser hervortreiben, welches dann die Reben sowohl zu Setzholz, als zu Bogen für künftiges Jahr ganz untauglich machet.

Zur Abküpfelung ist also die beste Zeit nach Jacobs-Tag zu erwählen.

Frage:

Von dem Grasen oder Krauten, als der 8ten Arbeit

Es ist oben von dem Grasen oder sogenannten Krauten, als der achten und letzten allgemeinen Arbeit, Meldung geschehen, was ist also hauptsächlich hierbey zu bemerken?

Ant-

Antwort:

In Ansehung der Zeit ist diese Arbeit ganz unbestimmt, indeme sie öfters frühzeitig, öfters spat, in einigen Jahren oft, in andern hingegen nur selten erforderlich ist; nachdeme sich nämlich des Jahres Witterung feucht oder trocken einstellet, oder die Beschaffenheit des Bodens feucht und steif, oder trocken und hitzig ist. Diese Arbeit hat keine gewisse Zeit.

Jene Rheingauer Weinberge, welche nach vollkommener Erfahrung bearbeitet, und etliche Jahre hinter ein ander dreymahl gehacket werden, bleiben ohnehin von dem Auswachse des schädlichen Grases befreyet.

Am nützlichsten wird das Grasen bey feuchtem Wetter fürgenommen, ehe der Saamen abgereifet und ausgefallen ist, damit samt dem Kraut die Wurzeln zugleich aus dem feuchten Grunde können gezogen werden. Das Grasen soll bey feuchtem Wetter fürgenommen werden.

Gemeiniglich aber wird diese Arbeit blos nach Eigennutz und Bequemlichkeit, ohne Rücksicht auf Erforderniß der Zeit oder des Grundes, gerichtet, nur nach Willkühr, wie man am füglichsten das Winterfutter einzusammlen gedencket; oft läßt man es biß auf Michaelis-Tag und zur Herbstzeit (damit es in grossen Wachsthum ausschlage) in Es wird aber gemeiniglich nach Eigennutz u. Bequemlichkeit verrichtet.

dem

dem Weinberg stehen, welches nun in dem Rheingau desto grösseren Schaden verursachet, weil alsdann die an den niedrigen Weinstöcken hangende Trauben in dem hohen Gras verstrumpfen und verfaulen müssen; und damit das Unkraut jährlich desto gewisser auswachse, so wird es gegen Ende des August-Monaths nach vollkommener Zeitigung seines Saamens in denen Weinbergen zusammen gebunden, und auf Pfähle gestecket, nur damit der Saamen um so leichter ausfalle, und den Weinberg auf künftiges Jahr zu stärkerem Ertrage des Grases ansäe.

Soll nun das Grasen, Krauten oder Jäten von guter Wirkung seyn, und das raubende Unkraut aus der Wurzel vertilget werden, so hat man dieses Geschäfte besonders in nassen Jahren, und wenn die Weinberge neuerlich gedünget worden, öfters mit grosser Emsigkeit zu wiederholen, und jederzeit zu erwägen, daß, jemehr der Weinstock, von Unkraut gereiniget, erhalten werde, um so kräftigere Nahrungs-Säfte (die sonsten von denen Wurzeln des Unkrauts eingesauget werden) demselben zufliessen uud seine Vollkommenheit befördern können.

Der

Der II. Abhandlung,

Zweytes Hauptstück.

Von derjenigen Arbeit, welche nur in einigen, nicht aber in allen Weinbergen ohnumgänglich fürzunehmen ist.

Frage:

Welche Arbeiten sind nur bey einigen Weinbergen erforderlich?

Antwort:

Das sogenannte Räumen und Merzgraben.

Das zweyte Hauptstück hat nur zwey besondere Arbeiten.

Frage:

Was für eine Arbeit wird durch das Wort Räumen verstanden?

Antwort:

Räumen will so viel sagen, als den obern Grund um den Weinstock herum aufhacken, und dessen Thau-Wurzeln über eine Hand breit von dem Stamme abschneiden.

Deren Erste ist das Räumen.

Frage:

Frage:

Welche Wurzeln werden die Thau-Wurzeln genennet?

Antwort:

Der Weinstock hat dreyerley Wurzeln.

Die oberen: denn der Weinstock hat dreyerley Gattungen von Wurzeln, als Erstlich die Herzwurzel, welche ihr Wachsthum nach der Tiefe ziehet, Zweytens die Seiten-Wurzeln, die sich vom Stamme in die Seiten ausbreiten; Drittens die erwähnte obere Thau- und Wasserwurzeln.

Frage:

Welche Gattung der Weinberge hat das Räumen nothwendig?

Antwort:

Welchem Weinberg das Räumen nöthig ist.

Erstlich, alle junge Weinberge. Zweytens, alle diejenige, so einen hitzigen Kieß- oder trockenen Leimen-Boden haben.

Frage:

Wann ist die beste Zeit, genannte Weinberge zu räumen?

Antwort:

Von der Zeit dieser Arbeit.

Bey gutem Monds-Lichte zum Schneiden wird auch gemeiniglich diese Arbeit fürgenommen.

Frage:

Frage:

Warum müssen dann alle junge Weinberge geräumet werden?

Antwort:

Weilen die Herz- und Seiten-Wurzeln der jungen Weinstöcke niemahl ihre erforderliche Stärke und Vollkomuenheit erreichen, wenn selbigen nicht etliche Jahre nach einander alle obere Wurzeln völlig abgeschnitten werden.

Frage:

Durch wie viel Jahre sind nun die jungen Weinberge aufzuräumen und von allen Thau-Wurzeln zu reinigen?

Antwort:

Mit dem Räumen muß bey den jungen Weinbergen in solang fortgefahren werden, biß deren Herz- und Seiten-Wurzeln genugsame Kräfte besitzen, den oberen Stock in beständiger Sättigung und vollkommenem Ertrage zu erhalten; und also nach der Vollständigkeit des Weinstocks läst sich auch entscheiden, ob die Wurzeln zu ihrer vollkommenen Stärke gediehen, hiermit das Räumen einzustellen oder fortzuführen seye.

Doch sollen die junge Weinstöcke die in hitzigen Kieß- oder Leimen-Boden ste-

hen, sie seyen jung oder alt, allzeit geräumet werden.

Frage:

Warum dieses letztere?

Antwort:

Warum das Räumen den obigen Weinbergen nützlich ist.

Zum Gegentheil eines fetten, schweren und steifen Grundes entgehet in einem hitzigen und trockenen Boden den untersten Herz- und Seiten-Wurzeln gar bald alle Winterfeuchtigkeit; ist es nun bey selbigen um Erhaltung der hinlänglichen und höchst-nöthigen Kräften zu thun, so kann solches nicht anderst und nicht besser, als durch alljährliche Räumung, geschehen; dann so diese unterbleibet, nehmen die obere Thau-Wurzeln überhand, und da sie alle von oben zufliessende Feuchtigkeit aufhalten und selbst einschlucken, entziehen sie den untersten alle Nahrungs-Säfte, so daß hiemit diese ausdörren und absterben müssen.

Ist dieses nur einmahl geschehen und folget darauf ein hitziger Sommer, der auch die obere Wurzeln austrocknet, so kann sich der auf solche Weise entkräftete Weinstock nicht durch die geringste übrige Nahrung vor seinem völligen Verderben bewahren.

Fra-

Frage:

Wird dann kein äusserliches Zeichen von dem Verderben der Wurzel wahrgenommen?

Antwort:

Allerdings, wenn nämlich die Weinstöcke schon zu Ende des Junius oder Anfang des Julius gelbe Blätter bekommen, und ferner, wenn die Weinstöcke beginnen, kurz ober der Erden zwar viele, kleine und schwache Fechser, aber keine einzige starke Rebe auszutreiben, und die Stöcke an demselben Ort, wo diese schwache Fechser öfters abgeschnitten werden, einen Knopf, gleich einem kleinen Weiden-Kopf, bekommen.

Allein hierdurch kann man nur merken, daß die untere Wurzeln in Entkräftung verfallen, aber durch das Räumen alsdann zu heften, ist es bereits schon zu spat.

Beynebens ist noch anzumerken, daß, wenn die Weinstöcke vor oder in dem Winter aufgehacket und geräumet werden, der Grund sogleich wiederum müsse beygezogen werden, widrigenfalls die eindringende Kälte dem entblößten Stocke sehr gefährlich und schädlich seyn dörfte.

Frage:

Was wird durch das sogenannte Merz-Graben verstanden?

Von dem Merz-Graben, als der 2ten sonderen Arbeit.

Antwort:

Den Grund schon im Anfang des Merz-Monats aufhacken und bearbeiten, wie oben bey dem Graben in vorhergehendem Hauptstück gelehret worden ist.

Frage:

Welche Gattung der Weinberge ist dieser Bearbeitung benöthiget?

Antwort:

Diejenige, in welchen die Quecken und andere Saft-raubende Wurzeln durch Versehen und Nachläßigkeit in grosser Menge zurück geblieben sind, und überhand genommen haben.

Von weiterem Nutzen des Merz-Grabens wird folgendes Hauptstück melden.

Der II. Abhandlung
Drittes Hauptstück.
Von
jenen Arbeiten, welche nur von besonders fleißigen Hauß-Vätern verrichtet werden, um ihren Weinwachs sowohl in der

der Güte als Vielheit zu verbessern.

Frage:

Worinn bestehet die besondere Bedachtsamkeit dieses Fleisses?

Antwort:

Erstlich, in der Düngung.

Zweytens, in dem sogenannten Winter-Graben.

Drittens, in dem Merz-Graben.

Viertens, in dem sogenannten Lauterführen.

Fünftens, in Durchziehung deren Mauren.

Sechstens, in Ableitung deren starken Wassergüssen.

Siebendens, in besonderer Ausbrechung deren Weinstöcke.

Achtens, in Vermisch-Veränder- und Auftragung des Grundes.

Das 3te Hauptstück enthält 8. ausserordentliche Arbeiten.

Frage:

Was ist von der Düngung zu beobachten?

Antwort:

Je ölichter und geistiger, je nahrhafter und besser, mit einem Wort, die Nahrung

Von der Düngung, als der

8ten Arbeit.

rung der Thiere ist, desto besser und kräftiger wird auch der Mist, indem er weit mehr Salz und alcalinische Erde, die darzu schon mit einem ölichten und brennlichen Wesen verbunden ist, in sich hält. Daher der Dung vom Mast-Vieh noch so gut ist, als der von solchem, so nur schlecht gefüttert wird.

Weil die Tauben und ander Geflügel meist ölichte und geistige Körner fressen, so muß auch ihr Dung desto bessere Wirkung haben, wie die Erfahrung weiset.

Weil die Pferde mehr Körner und dürres Futter geniessen, als die Kühe, die meist mit Gras sich begnügen lassen müssen; so ist der Pferds-Dung auch weit hitziger, als der Mist vom Rind-Vieh; und jener muß ziemlich verfault seyn, wenn er nicht durch seine starke und schnelle Gährung, und der alsdann beywohnenden Hitze, nicht auf manchem Boden mehr Schaden, als Nutzen bringen soll.

Aus diesem Grund muß der Dung von Menschen der allerstärkste und hitzigste seyn, wie man es aus der Erfahrung hat, daß er, frisch aufgelegt, die Gewächse recht ausgebrannt, verfault aber und mit Erde oder anderem Dung vermischt, die allerkräftigste Nahrung denselben gegeben. Die Ursach ist leicht abzusehen: Die Menschen näh-

nähren sich von den besten Pflanzen und Früchten, und darzu noch mit vielem Fleisch und hitzigem Getränke, so ihren Auswurf mit sehr viel Salz und Fettigkeit anfüllen muß, wobey das Koch- und flüchtige Urin-Salz besonders vorschläget, das zu viel Säuere bey sich führet, die aber durch gährende Fäulung so gebrochen wird, daß das fette und brennbare Wesen sich mit dem alcalinischen desto besser und inniger verbinden kann.

Heraus sind nun alle Gattungen der Dunge zu beurtheilen, daß man Erstlich ihre Bestands-Theile daraus erkennen, und hernach Zweytens ihren Grad der schon in der Mist-Stätte schon etwas vollbrachten Gährung und Fäulung darnach prüfen, und Drittens die gehörige Mischung vornehmen, auch Viertens sie nach Gestalt und Beschaffenheit des Bodens, der Zeit und der Gewächse aufs Land bringen kann.

Hierauf beruhet folglich auch die ganze Kunst zu düngen, die in der That eines der wichtigsten Stücke in der Land-Wirthschaft ist, und worauf man doch so weniges Augenmerk richtet, daß man entweder zu viel oder zu wenig thut, seinen Dung, über dessen Mangel man doch so sehr klaget, oft verschwendet, oft keinen

Nutzen, ja manchmahl noch Schaden davon hat. (*)

Die Düngung der Weinberge ist also von mancher Gattung, ich aber werde Kürze halben nur von jener ausführlich handeln, die in dem Rheingau nützlich, üblich und alldorten leicht zu bekommen ist.

Frage:
Welche Dung ist diese?

Die Küh- und Pferd- Dung ist die nützlichste.

Antwort:
Die Küh- und Pferds-Dung.

Frage:
Welche Gattung ist die nützlichste und gebräuchlichste?

Antwort:
Die erste ist zwar die nützlichste und üblichste, weil sie zu den mehresten Weinbergen und Gründen sehr wohl tauget, besonders wenn man selbige von den Metzgern, Fleischhäckern oder Juden erkaufen kann, die sie von Rinder-Blut, Unflat der Eingeweiden und anderen dergleichen fetten Dingen sammlen.

Doch kann auch die Pferds-Dung dienlich seyn.

Wenn aber der Weinberg einen schweren und feuchten Grund, oder kalten Lett-Boden hat, so ist die zweyte darum nützlich, weilen diese (wie oben schon gemel-

det

(*) Also lehret Joh. Christ. Bernhard pag. 435. & 436.

det worden) den feuchten Grund austrock-
net und den kalten erwärmet.

Frage:

Wie viel Jahre hindurch kann ein Rhein-
gauer Weinberg ungedünget gelas-
sen werden?

Antwort:

Die Rheingauer düngen gemeinig-lich in dem 4ten oder 6ten Jahr.

Unerfahrne, oder nur nach dem gemei-nen Schlender gewohnte Eigenthums-Her-ren, haben zu mittelmäßiger Erhaltung ih-rer Weinberge kein anderes Mittel übrig, als daß sie ihre hitzige und trockene Wein-berge in dem vierten, die andere aber in dem sechsten Jahre düngen lassen.

Weilen ich aber zu meinen vielen Wein-bergen, deren ich in dem Rheingau, und ausserhalb, über 55. Morgen habe, ohn-möglich durch meine eigene Vieh-Zucht so viel Dung und Besserung machen, oder ums Geld zu kaufen, bekommen kann, als ich gleich anderen vonnöthen hätte, so habe ich es zeithero nicht weiter bringen können, als daß ich die hitzigen Wein-berge in dem 6ten oder 7ten, die übrigen aber in dem neunten oder zehenden Jah-re düngen kann.

Durch einen vollkommenen Bau kann vieles an der Dung erspart werden.

Somit muß ich auf alle Weise bedacht seyn, um meinen vielen Weinbergen durch einen ausserordentlichen fleißigen Bau das-jenige zu ersetzen, was selbigen an Dung

und Besserung abgebrochen wird. Wodurch allein ich es dann auch so weit gebracht habe, daß, obwohlen andere weit mehrere Weinberge, auch die Dung im Ueberfluß haben, mir dannoch in der Güte und Vielheit des Weinwachses noch zur Zeit in Geisenheim keiner vorkommen ist.

Frage:

Was ist überhaupt von der Düngung der Weinberge zu halten?

Antwort:

Was überhaupt von dem Düngen zu halten.

Fürs Erste, ein zeitiger Dung, der zu rechter Zeit eingethan wird, bringt zwar dem Weinberg allezeit einen merklichen Nutzen; dem Wein aber ist er, in Absicht auf die menschliche Gesundheit, das erste Jahr und bevor er in der Erde völlig verwesen ist, allezeit in etwas schädlich; in Italien und Frankreich aber, auch weit mehr als in Teutschland, dessentwegen dann in Champagnen und Burgund sehr selten gedünget wird, und wann selbige auch düngen wollen, so vermischen sie gemeiniglich das Jahr vorhero den Dung mit Grund, und lassen selbigen biß nach dem künftigen Herbst liegen, damit ihme alle Schärfigkeit benommen werde. (*)

Fürs

(*) Philipp Müller, in dem zweyten Theil seines Englischen Garten-Buchs, pag.

Fürs Zweyte, ist die Düngung allein, und ohne vollkommenen gut eingerichteten Bau, nicht hinlänglich, die Weinberge in vollkommensten Stande zu erhalten.

Fürs Dritte, wächset in einem gedüngten Weinberg gemeiniglich mehrerer Wein, als in einem ungedüngten, wenn nämlich die Weinberge in der Lage und Alter einander gleich sind; hingegen wächset

Fürs

pag. 412: Da der Boden in Champagnen leicht ist, so muß er von Zeit zu Zeit gedünget, und mit neuer Erde beschüttet werden, mit der Dung aber darf man nur sparsam verfahren; geschiehet damit zu viel, so wird der Wein weich und ungeschmack, und gerne dick ::: Man soll den Dung in einer Gruben liegen lassen, in diese eine Lage von Mist, und eine von frischer Erde machen, und so läst man ihn einen ganzen Winter hindurch liegen und faulen. Hernach nimmt man gegen den Februarium hin einen halben Korb voll davon, für jeden Satz, sonderlich für jede neue Pflanze, um ihnen zu helfen, daß sie treiben; es ist schon genug, wenn man einen Weinberg alle 8, biß 10, Jahre einmahl dünget.

Fürs Vierte, in jungen ungedüngten mehrerer, besserer und gesunderer Wein, als in einem alten gedüngten von gleicher Lage.

Fürs Fünfte, sind vollkommene junge Weinberge durch blosen vollkommenen Bau weit länger, als die gedüngte ohne denselben zu erhalten.

Fürs Sechste, wird in einem frisch gedüngten hitzigen Weinberg der Wein jederzeit einen stärkern sogenannten Böcksser-Geschmack als in einem schweren und steifen Grund bekommen.

Da ich nun alle obige Sätze durch langjährige Erfahrung richtig befunden habe, so ist sicher zu glauben, daß in dem Rheingau durch geschickte und vollkommene Bau-Art an der jährlich kostbaren Dung vieles ersparet, und dessen ohngeachtet vieler und guter Wein könne erzeuget werden.

Der vollkommene Bau ist nöthiger als die Dung.

Die Düngung scheinet mir keineswegs verwerflich, nur will ich durch meine obige Erwähnung so viel bedeuten, daß zu Erhaltung der Rheingauer Weinberge der vollkommene Bau nöthiger seye, als die Dung, und daß man eher sparsam in dieser, als nachläßig in jenem seyn könne. Denn wenn in einigen Jahren die Dung etwan selten zu bekommen ist, und die Weinberge nicht hinlänglich gedünget wer-

werden können, so ist dieser Abgang in folgenden Jahren leichtlich zu ersetzen; hingegen wenn sich einige Haupt-Fehler in der Bau-Art eingeschlichen haben, so wird der Schaden den Weinbergen auf alle Zeit ankleben, und öfters durch nichts als durch das Umrotten zu tilgen seyn, indeme man in dem Rheingau, nicht wie anderwärts, durch das Versenken die Weinberge ausstocken kann.

Ich bin auch selbsten der Meynung, daß, wenn ich meine junge Weinberge nebst dem vollkommenen Bau mit überflüßiger Dunge nähren könnte, ich sodann meinen Wein-Ertrag in der Vielheit ziemlich höher treiben würde; weilen aber die Düngung eines einzigen Rheingauer Morgen Weinbergs 100. Thaler kostet, der erkaufte Dung gemeiniglich auch von sehr schlechten Kräften ist, mithin solche kostspielige Auslagen den von ihnen zu hoffenden Nutzen und Zuwachs des Ertrags weit übersteigen, so finde ich weit grösseren Vortheil und Profit, wenn ich mein Haupt-Vertrauen und vorzügliches Augenmerk auf den vollkom:nenen Bau und Vermischung des Grundes setze.

Uebrigens hat es seine Richtigkeit, daß, je kälter das Clima und je rauher die Luft

eines

eines Landes ist, desto nützlicher und nöthiger die Dung seye; denn sie befördert sehr die Zeitigung der Trauben.

Frage:

In welcher Jahrs-Zeit ist die Dung am nützlichsten?

Antwort:

In welcher Zeit zu düngen ist.

Kann die Dung dem Weinstock vor Winter beygefüget werden, so hat sie die beste Wirkung; weilen aber öfters entweder die Kälte, oder der Abgang des Fuhr-Wesens Verhindernissen einstreuen kann, so ist allezeit zu besorgen, daß mindestens die hitzige und trockene Weinberge vor dem Winter die erforderliche Dung bekommen.

In denen Nordischen Gegenden werden die Weinstöcke gemeiniglich vor Winter in den sogenannten Senk-Gruben gedünget.

Frage:

Wie viel Dung solle in dem Rheingau jedem Stock gegeben werden?

Antwort:

Wie viel Dung einem jeden Stock gebühre.

In dem Rheingau werden zu dem Dungtragen ordentliche Körbe von gleicher Gattung und Grösse gemacht; von diesen bekom-

kommet ein tragbarer Stock einen ganzen, ein junger aber und der noch nicht getragen hat, einen halben Korb voll Dung.

Frage:

Wie muß die Dung dem Weinstock beygefüget werden?

Antwort:

Wie die Dung beyzufügen ist.

Erstlich, muß die sogenannte Kaut oder Grube so gegraben werden, damit die eingefüllte Dung durch das folgende Hacken oder Graben dem Weinstock nicht wiederum entzogen werde.

Zweytens, wenn die Dung vor Winter eingethan wird, und selbige wohl zeitig und faul ist, so ist nützlich, wenn die Kaut und Dunge nah bey dem Stock und dessen Wurzeln kommen; in dem Frühjahr hingegen muß man eine starke Handbreit von dem Stock bleiben, denn bey eindringender Sonnen-Hitze würde die Dung dem Weinstock und dessen Wurzeln mehreren Schaden als Nutzen verursachen, welches daraus zu erkennen ist, weil die Blätter und das Laub eines solchen Weinbergs bald gelb werden, und frühzeitiger als in anderen abfallen.

Drittens, in naher Beyfügung der Grube zu dem Weinstock, muß der Weingärt-

gärtner alle Behutsamkeit anwenden, daß der Stamm des Weinstecks während dem Aufgraben nicht mit der Hacke oder dem Karst verletzet werde, denn so der verletzte Theil von der Dung berühret wird, bekommt der Stock den Brand und verdirbt.

Die Dung soll nicht langs an dem Weinberg liegen bleiben.

Viertens, wenn die Dung einmahl an den Weinberg ist geführet worden, soll man selbige nicht lang liegen lassen, sondern ohne Verzögerung einthun, damit dieselbe in den engen Rheingauer Wegen nicht durch Pferde und Menschen vertreten, oder durch die Räder des Fuhrwerks zerstreuet, von der Luft ausgezehret und vertrocknet, oder deren beste Kraft durch häufiges Regen-Wasser abgeströmet und ausgeflösset werde.

Fünftens, muß die Dung auf jene Seite des Weinstocks eingesenket werden, wo die mehreste Regen ihren Widerschlag haben, denn sonsten würden die Weinstöcke und deren Blätter den Regen abhalten, mithin die hinter dem Stock liegende Dunge trocken verbleiben, und ohne Wirkung seyn.

Unzeitig oder hitzige Dung ist schädlich.

Sechstens, solle keine unzeitige, sehr schimmliche oder gar zu Aschen verbrannte Dunge eingethan werden, besonders wenn der Weinberg keinen kalten oder feuchten Bo-

Boden hat, wo er dann sehr grossen Schaden leiden würde.

Siebendens, ist sehr schädlich, wenn Besonders die Fuhrleute, zu Schonung ihrer Pferde und Fuhr-Wesens, die oberste, leichteste und unzeitige Besserung aus der Dungkaut auf die hohen Berge, die schwere fette Dung hingegen in die ebene Weinberge verführen; welches ich gemeiniglich und öfters beobachtet habe, wenn denen Adelichen Verwaltern, Güterbeständern, oder Müllern, die Ausfahrt der Dung in jährlichem Bestand überlassen ist. den hohen Bergen,

Achtens, haben die Adeliche Herrschaften den größten Schaden an ihren Weinbergen zu besorgen, wenn deren Aeckerbeständer Kraft des Bestandes verbunden sind, jährlich eine ansehnliche Zahl der Dung in die Herrschaftliche Weinberge zu liefern; diese wissen alsdann verschiedener Vortheile und Ränke sich zu gebrauchen, dahero werden sie die Dung zweymal in dem Jahr ausfahren, sodann, nach jeder Ausfuhr, die ausgeleerte Dungkaut mit rohem Stroh anfüllen, und die fetteste Dung auf ihre Aecker führen.

Da nun aber jedem Landmann bekannt ist, daß dergleichen rohes Stroh, wann es

nicht vorhero in dem Stall von dem Rind-Viehe betreten, mürbe gemacht, und mit abfallendem Koth vermischet wird, bey jeder halbjährigen Ausführung an die Weinberge ohnmöglich seine hinlängliche Fäulung, Zeitigung und Fettigkeit haben könne, so ergiebt sich die richtige Folge, daß alle Weinberge, deren Boden trocken, oder etwas hitzig ist, und besonders diejenige, welche in dem Früh-Jahr dergleichen schlechte Dung bekommen, ohnfehlbar bald zurückschlagen, gelbe Blätter bekommen, und endlich gar ins Verderben gerathen müssen.

Frage:

Wie ist zu verhüten, daß die Dung in der sogenannten Besserungskaute oder Miststätte nicht schimmlicht werde, oder sich gar entzünde, und öfters zu Aschen verbrenne?

Antwort:

Wie zu verhüten, daß die Dung nicht schimmlicht werde.

Da dieser Fehler entweder von der übel eingerichteten Stallung und Dungkaut, oder von Nachläßigkeit deren Dienst-Leuten herrühret, so müssen, zu Tilgung desselben, beyderseits abhelfliche Mittel gebrauchet werden.

Frage:

Wie solle die Stallung eingerichtet werden?

Ant-

Antwort:

Erstlich, soll der Boden, ehe er gepflastert wird, mit wohl-gearbeiteten Letten überzogen und beschlagen werden, damit die Feuchtigkeit sich nicht durch das Pflaster in den lockeren Grund versenken könne. Wie die Stallung hierzu einzurichten ist.

Zweytens, mitten durch den Stall solle ein etwas erhobener Gang gepflastert werden, daß diejenige, denen die Aufsicht anbefohlen ist, um so geneigter und öfter in den Stall gehen.

Drittens, solle dieser Gang zu beyden Seiten eine abhängende Vertiefung oder Rinnen haben, welche also eingerichtet seyn müssen, daß jene Nässe, so von den Kühen entlassen wird, nicht völlig ablaufe, sondern ein ziemlicher Theil davon zurück bleibe, und nur der Ueberfluß seinen Abgang finde.

Frage:

Warum soll von dem Küh-Harn ein ziemlicher Theil zurück bleiben?

Antwort:

Damit die Dung schon in dem Stall ihre Gährung ansetze, mürbe werde, und um so leichter die erforderliche Fäulung und Zeitigung in der Mistkaute erhalten könne; weswegen denn auch Worzu diese Einrichtung dienlich ist.

Viertens, sollen die Mägde in jeder Woche nur einen Tag zum Ausmisten halten, indessen aber doch täglich früh Morgens die vorfindliche Dung nur so viel zurück ziehen, daß sie in jene Nässe zu liegen komme, welche sich in die hierzu gemachte und oben beschriebene Rinnen versammlet hat.

Dem Vieh solle niemalen das ganze Stroh untergestreuet werden.

Fünftens, sollen die Mägde niemal das ganze Stroh, wie es gewachsen ist, dem Rind-Vieh unterstreuen, sondern dasselbe vorhero auf einer Sichel in zwey Theile durchschneiden, und hierzu die Sichel an eine Wand, oder Pfosten des Stalles befestigen.

Sechstens, solle die Stätte derer Ochsen und Kühe also eingerichtet seyn, daß selbe mit dem vorderen Theil des Leibes einen halben Schuh hoch höher zu stehen kommen, als mit dem hinteren, damit ihr Unrath und Nässe von ihnen ablaufen, sie aber trocken liegen können.

Frage:

Wie kann die hierzu erforderliche Dungkaut, oder Miststätte, am nützlichsten zugerichtet werden?

Antwort:

Wie die Miststätte nützlich

Erstlich, wenn es sich thun läßt und der Platz es leidet, solle dieselbe dem Stalle nahe

nahe und so beygefüget werden, damit das Vieh bey seinem Aus- und Eingang über die Dung gehen müsse; denn je mehr und fester dieselbe zusammen getreten wird, desto mehr faulet sie und gelanget zur vollkommenen Zeitigung. anzuordnen.

Zweytens, muß selbige, gleichwie der Stall, vor der Pflasterung mit gut gearbeitetem Letten überzogen und beschlagen werden, damit das zusammen laufende Regen-Wasser sowohl, als die Mistlacke sich nicht versenken könne.

Drittens, muß an einem Ende oder Seite derselben eine Vertiefung gemacht, und gleichfalls mit Letten wohl verwahret werden, damit der Mistpudel in selbige zusammen rinnen, mit diesem aber nachhin der in der ganzen Grube befindliche und ausgebreitete Dung alltäglich Morgens und Abends übersprützet und befeuchtet werden kann.

Frage:

Was ist ferner bey der Miststätte zu besorgen?

Antwort:

Die nachläßigen Knechte und Mägde werfen gemeiniglich die Dung auf einen Haufen, und ist der erste Fach genug, so fan- Wie die Dung in der Mist-stätte zu besorgen.

fangen sie den zweyten an, und fahren also fort, biß die Grube angefüllet ist. Es ist aber diese Arbeit der Dung folgender Ursachen halber sehr schädlich: Denn wenn die Dung also Haufen-weiß und hoch aufgesetzet wird, so entzündet sie sich selbsten, und verbrennet in dessen Mitte zu Aschen; und wird sie endlich ausgeführet, so zeiget sich, daß die Dung von ganz ungleicher Gattung seye; denn die zuerst aufgesetzten Haufen werden aus ganz verzehrter kurzer Dung, die mittlere aus ganz zeitiger langer, die letztere aber aus meistentheils roher und unzeitiger Strohdung bestehen, welches aber von darum bey Düngung der Weinberge grosse Unordnung und Schaden verursachen muß, weilen alsdann die ersteren Weinstöcke eine ganz rohe, die zweyte eine zwar etwas bessere, die letzteren aber eine solch alte ausgezehrte Dung bekommen würden, welche nicht lang aushalten kann.

Die Dung muß nicht auf besondere Haufen gesetzet, sondern lagenweiß ver-

Dahero dann, wenn die Besorgung der Dung und Anfüllung der Miststätte nützlich seyn solle, so muß bey jeder Ausmistung und Säuberung des Stalles die Dung nicht auf einen Haufen, sondern lagenweiß durch die ganze Kaute ausgebreitet und verzogen werden zudeme, wann die

Dung

Dung auf solche Art so hoch aufgesetzet ist, daß sich von dem oberen Theile alle Feuchtigkeit absenket, so muß dieselbe täglich Morgens und Abends aus der hierzu bereiteten und oben beschriebenen Senk-Grube mit einer hölzernen Schaufel wohl übersprützet und befeuchtet werden. breitet werden.

Kommt endlich die Zeit, daß die Dung soll an die Weinberge geführet werden, so muß vor der Ausfuhr ohnumgänglich die oberste Lage derselben, und so weit sie roh und unzeitig ist, abgezogen, und so lange zurück gehalten werden, biß alle übrige Dung ist ausgeführet worden, sodann aber wird die abgezogene wiederum in die ledige Miststätte geworfen und zur untersten Lage bestimmet. Vor der Ausfuhr muß die obere Lage abgezogen werden.

Aus Befolgung dieser wohlmeynenden Erinnerung wird vierfacher Nutzen entspringen; dann Diese Vorsichtigkeit bringt vierfachen Nutzen.

Erstlich, wird man in der Menge weit mehrere Dung bekommen, weil sie sich auf diese Art niemalen entzünden, und sich selbst verzehren kann.

Zweytens, wird diese Dung bey dem Weinstock viel bessere Würkung haben, weil sie durchaus fett und zeitig ist.

Drittens, wird sie über ein Jahr länger in den Weinbergen aushalten, weil

das Stroh den Dung durch das beständige Anfeuchten und Uebersprützen sich nicht selbst entzünden und verzehren kann.

Viertens, ist einem Weinberg sehr nützlich, wenn alle dessen Stöcke eine Dung von gleicher und guter Gattung bekommen.

Ferner habe ich nichts hauptsächliches, sondern nur dieses zu erinnern, daß man allezeit den oberen Raum und unzeitigen Theil abziehe und zurück werfen lasse, wenn man von andern erkaufte Dung an seine Weinberge führen lässet.

Den kalten Gründen ist auch Hüner- Tauben- und Schaaf- Mist nützlich.

Wenn die Lage eines Weinbergs einen lettigen, oder sonst kalten und schweren Grund hat, so ist der Schaaf- Hüner- und Tauben- Mist, samt Horn- Spänen, auch sehr nützlich, welche Gattungen der Dunge aber in dem Rheingau nicht zu haben sind; indeme in jenen Oertern, welche den Weinbau unterhalten, weder Schaaf- noch Tauben gehalten werden.

Frage:

Was kann von dem sogenannten Winter- Graben gemeldet werden?

Antwort:

Von dem Winter- Graben,

Das Winter- Graben bedeutet nichts anders, als den Boden des Weinberges vor

vor Winter das erstemal aufhacken; und dessen fürnehmste Würkung ist, daß alle Winter-Feuchtigkeit desto leichter und tiefer biß zu den untersten Wurzeln eindringen könne.

als der 2ten auserordentlichen Arbeit.

Frage:

Ist das Winter-Graben in dem Rheingau nützlich?

Antwort;

Schon vor vielen hundert Jahren hat der berühmte Haus-Vater Columella am Ende des 12. Cap. L. 3. angemerket:

Winter-Graben ist dem Rheingau nützlich.

Finis fodendi Vineam nullus est: nam quanto sæpius foderis, tanto uberiorem fructum ceperis.

Uebersetzt: Des Grabens im Weinberge ist kein Ende: dann je mehr gegraben wird, desto fruchtbarer der Weinstock ist.

Ganz anders aber wird ein arglistiger Rheinischer Weinbergs-Mann sprechen, nämlich, er seye zwar ein Mann, der von dem Taglohn leben müsse, mithin gerne Geld verdiene, jedoch weil er wisse, daß das Winter-Graben und Merz-Graben überflüßige und unnöthige Arbeiten seyen, so habe er ein viel zu christliches Gemüthe, als daß er seiner Herrschaft unnöthige Auslagen verursachen solle.

Frage:

Welchem Rathgeber ist nun am sichersten zu folgen?

Antwort:

Dessen natürliche Ursach.

Dem ersteren, denn dessen Meynung ist Erstlich in der Natur gegründet.

Zweytens, zeiget der tägliche Augenschein, daß diejenigen Aecker die mehreste Früchte tragen, welche am öftersten gezackert und umgestürzet werden.

Drittens, daß jene Gärten das beste Gemüß und die vollkommenste Blumen tragen, welche vor Winter umgestürzet, und das Jahr hindurch öfters aufgehäckelt und aufgelüftet werden.

Viertens, daß jene Obst-Bäume, welche in gebauten Feldern stehen, mehreres und schmackhafteres Obst- und Früchte tragen, als die, welche auf ungebauete gepflanzet sind.

Frage:

Das ausserordentliche Graben ist meistentheils abgekommen.

Bey so treflichen Würkungen der öfteren Bearbeitung des Bodens ist sich zu bewundern, daß das sogenannte Winter- und Merz-Graben sowohl, als das Lauterrühren, in den mehresten Orten des Rheingaues (das Closter Erbach und Oesterich aus-

ausgenommen) beynahe abgekommen, was mögte wohl hiervon die Ursach seyn?

Antwort:

Eigentliche dessen Ursach.

Die mehresten gemeine Burgers-sowohl, als Weingarts-Leute, haben wegen Mangel an Aecker und Wiesen, ausser jener, die sie in ihren Weinbergen finden, für ihr Rind-Vieh keine andere Nahrung: Sollten nun die Eigenthums-Herren gewahr werden und vollständig begreifen, daß obige Arbeiten ihren Weinbergen so nützlich seyen, und dahero dieselben öfters umgraben und hacken lassen, so würde in kurzer Zeit, das mehreste Gras und Unkraut in den Weinbergen vertilget seyn, und also der gemeine Mann, sowohl das Futter für sein Rind-Vieh, als auch die Unterhaltung für sein Weib und Kinder verliehren.

Um diesem Uebel nun zu entgehen, trachtet der Weinbergs-Mann seine Herrschaft zu überreden, daß die Erhaltung eines Weinbergs ganz allein von der Dung und Besserung, nicht aber von dem öfteren Graben und andern fleißigen Bau abhange, weil er nämlich weiß, daß diejenige Weinberge, welche zwar überflüßig gedünget, aber schlecht gebauet werden, das mehreste Gras und Fütterung ertragen.

Fra-

Frage:

Wie kann aber ohne Bedrückung der Weinbergs-Leute diesem Schaden abgeholfen werden?

Antwort:

Wie obige Hinderniß zu heben.

Ich gebe jedem Beständer oder sogenannten Hofmann nicht mehrere als höchstens acht Morgen Weinberge zu bauen, den Rheingauer Morgen zu 160. Ruthen gerechnet.

Diese nun mit dem allgemeinen Bau zu besorgen, bezahle ich Erstlich für jeden Morgen jährlich neun Gulden baares Geld und ein Malter Korn, dessen Maaß gemeiniglich 150. Pfund schwer ist.

Zweytens, alle übrige besondere Arbeiten lasse ich entweder in dem Taglohn verrichten, oder schliesse dessentwegen einen besondern Accord.

Drittens, gebe ich jedem, nachdem selbiger getreu, fleißig und haushälterisch ist, etwas von Klee-Aeckern, Wiesen oder Klaueren, umsonst zu benutzen.

Viertens, weilen sie alle in meinen frey-Adelichen Höfen wohnhaft sind, so haben sie die Leibs-Freyheit, den gemeinen Weid-Gang, und freye Beholzung.

Fünf-

Fünftens, damit selbige auch das Jahr hindurch etliche Nahrung in denen Weinbergen finden, so lasse ich jährlich nicht in jedem Weinberg alle ausserordentliche Arbeiten verrichten, sondern wechsle damit ab.

Sechstens, denenjenigen, welche sich das Stroh selbsten anschaffen, bezahle ich die Dung; die übrigen aber, die das Stroh von mir empfangen, müssen die Dung ohnentgeltlich verabfolgen lassen, welches in eines jeden Willkühr stehet.

Siebendens, damit selbige den Winter hindurch keine Noth oder Mangel erleiden, so kann jeder etliche Malter Korn, und etwas Geld, auf Rechnung seines künftigen Bau-Lohns, auch die Bezahlung der besonderen Winter-Arbeit empfangen.

Frage:

Ist denn das Winter-Graben allen Weinbergen nützlich?

Antwort:

Es ist allen, besonders aber denen hitzigen und trockenen sehr gut, weilen deren tiefen Wurzeln hierdurch desto mehrere Winterfeuchtigkeit zufliesset, dahero sie auch alsdann die einfallende Hitz und Trockenheit desto

Das Winter-Graben kann zufälliger Weise schädlich seyn.

sto besser übertragen können; doch aber kann das Winter-Graben einigen Weinbergen zufälliger Weise schädlich seyn.

Frage:

Welche sind diese Weinberge?

Antwort:

Es ist bekannt, wenn ein Feld umgegraben, bald darauf aber bey feuchtem Wetter stark betreten wird, daß selbiges viel fester und härter werde, als dasjenige, welches ungehackt oder ungegraben ist liegen geblieben.

Es solle also kein Weinberg in dem Rheingau Winters gegraben werden, der nicht biß in den Hornung mit aller Arbeit kann verschonet bleiben.

Ueberdies kann sowohl das Winter-Graben als anderes Hacken denen Wein-Gärten schaden, welche an hohen und steilen Bergen liegen, weilen dardurch denen oberen Weinstöcken der höchst-nöthige Grund zu viel entzogen und abgebauet wird.

Sollen nun diese von dem Winter-Graben mehr Nutzen als Schaden empfinden, so muß an dem untern Theile des Weinbergs von jeder Zeile ein oder zween Körbe voll Grund genommen, und an das oberste

En-

Ende getragen werden, welche Arbeit für einen Morgen nicht über 24. biß 34. kr. kosten wird.

Frage:

Von dem sogenannten Merz-Graben, als der dermaligen dritten besondern Arbeit, ist zwar in dem obigen zweyten Hauptstück etwas gemeldet worden, was ist aber nun noch übrig, weiter davon zu erinnern?

Antwort:

Von dem Merz-Graben, als der 3ten Arbeit.

Gegenwärtig ist nichts hauptsächliches davon weiter zu berichten, als daß diese besondere Arbeit allen denjenigen Weinbergen vorzüglich nützlich seye, welchen ein schwerer und steifer Boden eigen ist; dahero sich denn auch vorzüglich die sämtliche sogenannte Rheingauer Wald-Flecken dieses höchst-nöthige Merz-Graben in fleissigster Ausübung erhalten sollten, da ihr Boden meistentheils die obige Eigenschaft hat.

Frage:

In was bestehet das sogenannte Lauterrühren?

Antwort:

Von dem Lauterrühren, als

Diese, als die vierte ausserordentliche Arbeit, welche von denen alten Beerhacken, Jät-

der 4ten aufferordentlichen Arbeit.

Jäthauen, oder Weichhauen, von den Lateinern aber tertiare vineas genennet wurde, bestehet in deme, daß die Weinberge gegen Ende des August-Monaths, oder gleich zu Anfang des Septembers, das letztemal aufgehackt werden; wessen Haupt-Wirkung diese ist, daß die Trauben desto frühzeitiger lauter, vollkommen und zeitig werden.

Das Lauterrühren ist nicht allen Weinbergen nützlich.

In jenen Lagen läßt sich diese Arbeit am nützlichsten verrichten, in welchen die Trauben ihre Zeitigung später erreichen; nämlich in solchen Weinbergen, die in der Ebene liegen, oder schweren und steifen Grund haben, weswegen dann das Lauterrühren besonders zu Costheim und Hochheim, Bodenheim, Laubenheim und Nierstein, aus dreyfacher Ursach mehr schädlich als nützlich ist: Denn Erstlich ist deren Grund meistentheils hitzig und trocken. Zweytens werden die Trauben in denen Gegenden früh genug zeitig. Drittens stehen dortige Weinstöcke nicht tief genug, mithin wenn nach dem Lauterrühren unvermuthete Hitze einfallen sollte, so würde der Weinstock sehr austrocknen und gelbe Blätter bekommen; hingegen aber ist allen diesen vorgenannten Gegenden das Winter-Graben desto zuträglicher.

Dessen natürliche Ursachen.

Frage:

Frage:

Welchen Weinbergen ist die Durchziehung der Mauren am nützlichsten?

Antwort:

Allen denenjenigen, welche so hoch und steil sind, als die in dem Rüdesheimer Berg. Von Durchziehung der Mauren, als der 5ten Arbeit.

Frage:

In was bestehet dieser Nutzen?

Antwort:

Weilen der den Weinstöcken höchst-nöthige Grund, ohne diese Zurückhaltung, durch öfteres Graben und Rühren sich nicht allein selbsten herunter bauet, sondern auch samt der Dung durch starke Wasser-Güsse abgeschwemmet würde. Von dem Nutzen dieser Arbeit.

Frage:

Wird aber keine Rücksicht auf dieses gemacht, daß die Durchziehung der Mauren nicht allein viele Kosten, sondern auch eine Verminderung deren Weinstöcken verursache?

Antwort:

Dieses ist zwar nicht zu läugnen, hingegen aber auch sicher und richtig, daß, wenn die Weinberge im sogenannten Berg-

Wege zu Rüdesheim mit genugsamen Mauren durchzogen wären, so würde ein Viertel reicher am Ertrag des Weines seyn, als dermahlen ein halber Morgen; es würden auch nicht so viele Pfähle und Dung gebraucht werden, und die Weinstöcke länger aushalten.

Frage:

Wie ist die Durchziehung deren Mauren am nützlichsten einzurichten?

Antwort:

Wie die Mauren am nützlichsten zu machen.

Erstlich, muß das Fundament oder Grund-Satz wenigstens zween Schuh tief seyn.

Zweytens, darf die Mauer nicht nach dem Senkel, sondern muß anlaufend gemacht werden.

Drittens, wenn die Mauer ober der Erde vier Schuh hoch werden solle, so muß ihr unten in der Breite ein halber Schuh zugegeben werden.

Viertens, wenn zuweilen ein Stück Mauer einfällt, so solle nicht auf das alte Fundament gebauet, sondern ein neues gemacht werden; denn in Ermangelung dessen würde die Mauer bald wiederum einfallen, und nicht allein doppelte Kosten, sondern auch den untersten Stöcken, wo

nicht

nicht ihr ganzes Verderben, doch mindestens grossen Schaden verursachen.

Uebrigens will ich erinnern, daß diejenige am sichersten handeln und die dauerhafteste Mauren bekommen, welche dergleichen Arbeit in dem Taglohn machen lassen.

Frage:

Wie hat man sich gegen die starken Wassergüsse vorzusehen und zu schützen?

Antwort:

Von Abwendung der Wassergüsse, als der ersten Arbeit.

Je höher ein Berg ist, und je mehr derselbe von verschiedenen Hügeln und abhangenden Vertiefungen einen Zusammenhang hat, desto mehr sind die durch solche vertiefte Abhänge ziehende Weinberge denen starken Wassergüssen ausgesetzet, welche öfters Klafter-tief in den Boden einreissen, und allen Grund samt den Weinstöcken ausflösen. Sind nun dergleichen Weinberge von sonderbarem Werth und Ertrage, so belohnet es sich schon der Kosten, daß dem mit so grosser Gewalt öfters andringendem Gewässer durch Errichtung eines ordentlich gepflasterten oder gemauerten Canals ein ordentlicher Rinnsal auf solche Art gemacht werde, damit das Wasser weder zur Seiten noch in die Tiefe einströhmen kann.

Wie die Abwendung in hohen Bergen zu besorgen.

Frage:

Wie ist aber bey einem nur mittelmäßig abhangenden Weinberge, wo die Abflösung des Grundes nicht so stark, sondern nur nach und nach einreisset, hierinnfalls vorzubeugen?

Antwort:

Wie dem Wasser bey mittelmäßigen Anhöhen vorzubeugen.

Da läßt sich mit geringen Kosten helfen und ist schon hinlänglich, wenn man an dem oberen Theile des Weinberges, so breit derselbe ist, einen zween Schuhe tiefen, und vier Schuh breiten Graben aufsetzen, und sodann gegen den aufgesetzten Grund, gegen welchen das einfliessende Regenwasser seinen Widerschuß hat, drey Doppel-Thielen nach ihrer Breite über einander setzen, und selbige mit etlichen eingeschlagenen Pflöcken wohl befestigen läßt.

Auf solche Weise wird dem einfliessenden Wasser, durch jenen Widerstand, den es an den aufgesetzten Thielen und eingeschlagenen Pflöcken findet, die Gewalt gehemmet, daß es ohne schädliche Ausbrüche durch die äusserste Zeilen des Weinbergs seinen gemächlichen Abfluß finden kann. Beynebens hat man noch von dieser Arbeit einen zweyfachen Nutzen, wenn man nämlich denjenigen Grund, welcher öfters von oben herab in den ausgestochenen Graben

gesto-

geflöset wird, jährlich durch die Weinbergs-Leute ausschöpfen und in den Weinberg werfen läßt. Welcher fette Grund sodann mehreren Nutzen, als die beste Dung schaffen wird.

Frage:

Was ist durch die Ausbrechung der Weinstöcke zu verstehen?

Von Ausbrechung der Weinstöcke, als der 7den Arbeit.

Antwort:

Wird das Wort Ausbrechen in weitem Verstande genommen, so kann man

Erstlich, die sogenannte Abküpfelung dardurch verstehen, von welcher bey dem Schlusse des ersten Hauptstücks dieser zweyten Abhandlung genugsame Erläuterung gegeben worden, und welche nach St. Jacobs-Tag fürzunehmen ist. Zweytens, jenes Ausbrechen, welches in dem September-Monath nützlich ist. Drittens, dasjenige, welches sonsten auch die Geitzung genennet und im Frühling fürgenommen wird.

Diese Arbeit ist von dreyerley Gattung.

Frage:

Wie ist die Ausbrechung bey Anfang des Herbst-Monaths nützlich fürzunehmen?

Antwort:

Vor allem ist zu wissen, daß diese Arbeit nicht bey allen, sondern nur bey jenen Weinbergen

Wie die spateste Ausbrechung zuverrichten

bergen nützlich seye, welche jung, fett und mastig, mithin auch mit gar vielem Holze und Laub so sehr durchwachsen sind, daß dem darunter verborgenen Trauben alle Luft und Wärme der kochenden Sonne benommen wird, bevorab wenn die Zeilen gar zu enge gesetzt sind. Es ist also diesen Weinstöcken sehr ersprieslich, wenn ihnen das überflüßige Laub ausgebrochen wird, dann sonsten der Wein hart, sauer und grunzig von Geschmack werden muß.

Was bey dieser Arbeit hauptsächlich zu verhüten.

Hingegen aber ist wohl zu beobachten, und aller Fürsorge werth zu schätzen, daß die Trauben nicht zu viel entblöset, sondern nur das überflüßige Laub mit solcher Sorgfalt ausgebrochen werde, daß der Weinstock von innen genugsam Luft, von aussen aber die Traube hinlängliche Bedeckung habe.

Natürliche Ursach erwägen Erinnerung.

Zum Gegensatz dieser meiner Meynung bilden sich viele ein, daß die Trauben geschwinder und besser abreifen könnten, wenn sie ohne Laub stünden. Jedoch diese müssen sich durch die Erfahrung eines bessern belehren lassen: Denn die Blätter dienen der Traube gleichsam zum Schirm wider die brennende Sonnenstrahlen, die, wenn sie allzuhefrig und unmittelbar wider sie anprellen, die Weinbeere gleichsam (also zu sagen) ver-

versteinern, und deren innere Feuchtigkeit gar zu geschwinde verzehren und austrocknen. Ruhet hingegen die Traube unter dem Schatten ihrer Blätter, so wird sie von gebrochener und gelinder Hitze weit wirksamer ausgekochet, und wird so, wie gegen übertriebene Hitze, also auch gegen die schädliche Wind und Kälte, durch die Blätter verwahret.

Frage:

Welch eine Ausbrechung ist diejenige, die im Frühling geschehen soll?

Von jener Ausbrechung, welche die Geitzung genannt wird.

Antwort:

Dieses Geschäfte ist von denen alten Teutschen die Geitzung, oder Ausbrechung des Geitzes, von denen Lateinern aber Pampinatio genennet worden. Nun ist zwar diese Geitzung eine der wichtigsten und nützlichsten Arbeiten, aber von darum in Abgang und Vergessenheit gekommen, weil sie grosse Mühe und Erfahrung erfordert.

Diese Arbeit ist sehr nützlich und erfordert grose Müh und Erfahrung.

Frage:

Wordurch wird sie denn so mühsam gemacht?

Antwort:

Die diese Arbeit verrichten wollen, müssen bey den niederen Rheingauer Weinstöcken sich entweder beständig zur Erde bücken,

Ursach der grossen Müh.

cken, oder auf den Knien rutschen. Zudeme ist diese Verrichtung überhaupt sehr verdrießlich und langweilig.

Frage:

Aus was Ursachen gehöret so viele Erfahrung zu dieser Arbeit?

Antwort:

Ursach der nöthigen Erfahrung

Fürs Erste, um die rechte Zeit hierzu zu bestimmen. Fürs Zweyte, um bey dem ersten Anblick eines Weinstocks zu erkennen, welches jung auswachsende Holz sowohl für das jetzige als künftige Jahr nützlich und nothwendig, oder schädlich und überflüßig seye.

Frage:

Von der Zeit dieser Arbeit.

Welches ist die beste Zeit zu dieser Arbeit?

Antwort:

Die Zeit ist nicht eigentlich zu bestimmen, sondern aus Erfahrung insicht zu chliessen.

Weil gemeiniglich, in Absicht auf die Witterung, ein Jahr von dem anderen sehr unterschieden ist, und hiervon der frühe oder späte Trieb des Weinstocks abhanget, so kann zu dieser Arbeit kein gewisser Tag oder Woche bestimmet, sondern nur so viel angerathen werden, daß sie nicht zu frühe oder zu spät, sondern alsdann für die Hand genommen werde, wenn aus vernünftiger Einsicht und Erfahrung zu schliessen ist, daß

die

die junge aus dem Weinstock wachsende und sprossende Reben etwan schon den dritten Theil ihres angefangenen Wachsthums erhalten haben.

Frage:

Warum ist es schädlich, wenn man zu frühzeitig geitzen läßt?

Antwort:

Wenn die kleinen Reben-Sprossen noch gar zu zart und jung sind, so kann man die fruchtbaren von den unfruchtbaren nicht so kennbar unterscheiden, mithin dürfte leicht geschehen, daß man die besten abbreche und die schlechtesten stehen liesse. Und werden sie gar zu jung abgebrochen, so keimen gleich wiederum andere an deren statt heraus.

Frage:

Wie entstehet der Schaden aus dem spaten Geitzen?

Antwort:

Die Haupt-Absicht dieser beschwerlichen Arbeit ist, daß durch Abpflückung des überflüßigen und unnützlichen jungen Gehölzes dem Haupt-Stamm derjenige Saft beybehalten werde, welcher sonst ohnnützer Weise von den überflüßigen Rebgeschossen ausgesauget und verzehret würde.

Solte nun mit dem Ausbrechen so lange verzögert werden, biß die jungen Reben fast ausgewachsen sind, und der beste Rebensaft dem Stock schon wirklich entzogen worden ist, so ist es ganz begreiflich, daß Mühe und Kosten sodann verlohren seyen.

Frage:

Worinn bestehen die weitere Handgriffe der Geitzung?

Antwort:

Bestimmung der nöthigen Handgriffe

Erstlich, müssen alle diejenige Reben ausgebrochen werden, welche man die Grund- oder Erd-Reben nennet, und welche durch die sogenannte obere Thau- und Wasser-Wurzeln aus der Erde gewachsen sind.

Zweytens, muß aus der Erfahrung geurtheilet werden können, wie viele Bögen und Knöten der Weinstock in Ansehung seiner Stärke, oder Schwäche, für künftiges Jahr vonnöthen habe.

Drittens, welche Reben hierzu die tauglichste seyen. Nachdem man sich nun für das künftige Jahr sicher gestellet, so hat man für das gegenwärtige zu sorgen, und also

Viertens, vor weiterer Ausbrechung alle junge Sprossen wohl zu betrachten, und jene, welche einige junge Träubgen zeigen,

zeigen, stehen zu lassen, die anderen hingegen alle auszubrechen; worbey aber fleißig zu betrachten, daß man über jedes Träubgen ein Blatt stehen lasse, damit, wenn der sogenannte Mehlthau fällt, er nur das Blatt und nicht die Traube befeuchten kann.

Durch solche Fürsorge erhält sich nun der Weinstock bey vollkommenen Kräften, und auf das folgende Jahr hat man desto sicherer einen guten Ertrag zu hoffen, weil man der genugsamen Bögen versichert ist; nicht minder da die Trauben hierdurch stärker und vollkommener werden, so verspricht sich sowohl an der Menge als Güte auch auf alle Jahr ein so fruchtbarer Herbst, der die Kosten reichlich bezahlet.

Die Wirkung dieser nützlichen Arbeit.

Dieses war also die Ursach, daß die alten Hauß-Väter ehedessen auf diese sogenannte Geitzbrechung soviel gehalten, und wo nicht mit eigner Hand verrichtet, doch wenigstens fleißig besorget und aufgesehen haben, daß diese höchst-nützliche Arbeit durch getreue Leute verrichtet worden. Welches zu jenen Zeiten desto leichter zu betreiben und in alljährlicher Ausübung zu erhalten ware, als Erstlich vor Alters der Weinbau nicht so sehr übertrieben, und so viele Weinberge angepflanzet waren, auch Zweytens nicht nur der Adel, son-

Die Alten haben auf die Geitzung sehr viel gehalten.

sondern auch andere wohl-bemittelte Leute das edle Landleben dem Getümmel der Städte weit vorgezogen haben.

Frage:

Welcher Gattung Weinberge ist die Geitzung am nützlichsten?

Antwort:

Welchen Weinbergen die Geitzigung am nützlichsten ist.

Meine obige Anleitung gab soviel zu vernehmen, daß die Haupt-Wirkung dieser Arbeit darinn bestehe, daß die schwache und mittelmäßige Weinstöcke jederzeit, soviel möglich ist, bey hinlänglichen Kräften erhalten, und der nöthigen Säften durch unnützes Holz und Laub nicht beraubet werden; dahero dieses Mittel jenen Weinbergen am fürträglichsten dienen wird, in deren Gründen der Weinstock nicht lange aushält.

Den fetten und mastigen Weinbergen hingegen, ist jene Ausbrechung am nützlichsten, welche gegen Anfang des Septembers kann fürgenommen werden, wie schon oben gemeldet worden; denn bey dieser stehet alle Sorge hauptsächlich darinn, daß man die Zeitigung derer Trauben und deren Auskochung durch Ausbrechen und Luftmachen befördere.

Frage:

Frage:

Wie ist die Vermisch- und die Veränderung des Grundes bey dem Weinbau eigentlich zu verstehen?

Antwort:

Von Veränderung des Grundes, als der ersten ausserordentlichen Arbeit.

Wenn ein Grund, welcher entweder wegen überflüßiger Kälte und Feuchtigkeit, oder gar zu heftiger Hitze und Trockenheit, dem vollkommenen Weinwachs hinderlich oder schädlich ist, durch Zusatz und Vermischung einer dessen Beschaffenheit widerstehenden Sache, dem Weinstock nützlich und angenehm gemacht wird.

Frage:

Was für Begriffe hat man sich von dieser im Rheingau zur Zeit annoch unbekannten Düngungs-Art zu machen?

Antwort:

Es hat zwar der allerhöchste Schöpfer den größten Theil der von ihm erschaffenen Erde zu Bestrafung unserer Erbsünd mit einem sehr unfruchtbaren Boden bedecket; hingegen aber auch uns Menschen soviel Mittel vor Augen gelegt, daß wir den schlechtesten und unfruchtbarsten Boden der Welt ohne Vieh-Dung verbessern und fruchtbar machen können. GOtt hat also uns armseeligen Menschen in der Na-

tur selbst einen so häufigen Dung bereitet, daß, wann wir nur unsern Verstand recht gebrauchen, der Natur nachahmen, um die Erkenntniß eines guten Erdreichs uns bewerben, und andern unfruchtbaren Boden darnach verbessern wollten, so würden wir auf den sauren Schweiß unsers Angesichts den ohnfehlbaren geseegneten Lohn zu gewarten haben.

Daß grosse Dung-Magazin, so uns also die freygebige Natur zubereitet, um den schlechtesten Boden fruchtbar zu machen, bietet uns also Materialien genug an die Hand, und zwar solchergestalten, daß wir mit der unfruchtbarsten Materie eine gleiche unfruchtbare Erde düngen und also fruchtbar machen können.

In einem vesten und kalten Thon kann nichts wachsen, und in einem lautern Sand auch nichts; bey beyden ist nicht nur alle Dung, sondern auch selbst alle Mühe und Arbeit verlohren: Wenn man aber diese beyde unfruchtbare Materien mit einander gehörig vermischet, so kann ohne Mist der fruchtbarste Boden daraus werden. Selbst der Gries und kleine Steine, so doch lediglich keine Nahrung geben, nur weil sie den Boden brechen und auffschliessen, thun hier ihre gute Dienste.

Vide

Vide Joh. Christ. Bernhard pag. 442. in seiner Abhandlung von dem Wiesenbau.

So unbekannt diese Arbeit in hiesigen Gegenden immer seyn mag; so ist doch zu Geisenheim, als in dem Ort, wo ich ein Frey-Adeliches-Landgut besitze, keinem verborgen, zu was grossem Nutzen und Vortheil ich mich dieser Düngungs-Art schon viele Jahre her zu Erhaltung meiner sehr hitzigen Weinberge bedienet habe. Und zwar habe dieses ersprieszliche Mittel bloß meiner Einsicht in die Natur-Lehre des alten gelehrten und klugen Hauß-Vaters Columella zu danken, welcher im 16ten Cap. seines zweyten Buchs also schreibt:

Diese Düngungsart ist nach der Lehre des Columellæ.

Si tamen nullum genus stercoris supperet, multum proderit, feciſſe, quod M. Columellam, Patruum meum doctiſſimum & diligentiſſimum Agricolam, sæpenumero uſurpaſſe memoria repeto: ut sabulosis locis cretam ingereret, cretosis & nimium denſis sabulum. Atque ita non solum lætas segetes excitaret, verum etiam pulcherrimas Vineas efficeret: Nam idem negat stercus vitibus ingerendum, quod saporem vini corrumperet: meliorem censebat esse materiam vindemiis exuberandis congestitiam vel de vepribus,

vel

vel denique aliam quamlibet accersitam & advectam humum.

Uebersetzt: Solte aber auch keine Gattung von Dung zu bekommen seyn, so wird man nicht ohne grossen Nutzen jenes Mittel, wessen ich eingedenk bin, daß sich meines Vaters Bruder Columella, ein sehr kluger und emsiger Feldbau-Verständiger, bedienet habe; er vermischte nämlich die sandigten Gründe mit Letten, und die lettigten und allzu dicken mit Sand. Und durch diesen Handgrif hat er viel Getreid-Aecker fruchtbar, und nicht wenig Weinberge lustig gemacht. Denn er war überhaupt der Meynung, man solte keine der gewöhnlichen Dung den Weinstöcken beysetzen, weil sie den Geschmack des Weins verderbe; vielmehr aber hält er dafür, daß zu Beförderung einer reichlichen Weinlese fürträglicher seye, wenn man allerhand zusammen geraftes Erdreich von Hecken und dergleichen herzu führe, und mit der andern Erde vermische.

Auch von ohndenklichen Jahren her in Franken und Burgund hergebracht

Diese Art zu düngen ist von unfürdenklichen Jahren in Franken, Champagnen, und Burgund hergebracht (*), und besonders

(*) Philipp Müller pag. 440. in Beschreibung des Weinbaues in dem Her-

ders in Würzburg so ohnabänderlich beybehalten worden, daß vom dortigen Weinberg (auf welchem der berühmte kostbare Stein-Wein wächst) jährlich der mehreste Theil mit nichts anders, als aufgetragenem Grunde gedünget wird, wie schon oben erinnert habe.

Solten nun die Würzburger und Franzosen diese ihre nützliche Weise zu düngen mit derjenigen Bauart verknüpfen, welche ich in gegenwärtiger Abhandlung aus redlichsten Absichten an die Hand gebe; so würden sie ohnfehlbar ihren ohnehin berühmten Weinwachs in der Vielheit so, wie bishero in der Güte, aufs höchste treiben.

Die Vermisch- und Auftragung des Grundes ist von grösstem Nutzen,

Hieraus lässet sich also hinlänglich beweisen, wie sehr sich diejenige irren, die sich einbilden, daß ohne Dung kein Weinberg zu erhalten und kein guter Wein zu erzeugen seye. Nein, die Vermischung hat gleiche und öfters dessenthalben weit nützlichere Würkungen, weilen der aufgetragene Grund allzeit

Herzogthum Orleance: Wann man guten Wein machen will, soll der Weinberg niemalen gedünget, aber wohl mit Erde belegt, wohl umgearbeitet und zu gehöriger Zeit behacket werden.

allzeit in dem Weinberg bleibet, die Dung aber gemeiniglich schon in dem vierten Jahr und der wiederum ausgezehret ist. Besonders wol-

Dunge vorzuziehen;

te ich rathen, bey hitzigen Weinbergen den künftigen Bedacht dahin zu nehmen, daß der Grund öfters durch geschickte Vermischung abgekühlet, als eigentlich gedünget werde.

Ist aber dieses vorhero wohl besorget worden, so wird auch die gewöhnliche Düngung, nur zur Helfte gebrauchet, die erwünschte Würkungen haben.

besonders in hitzigen Kieß- oder Sand-Böden.

In den hitzigen Sand- oder Kieß-Böden ist der alte Leimen, welcher von abgebrochenen alten Häusern oder Backöfen gesammlet wird, der nützlichste; in Ermangelung dessen aber ist nichts tauglicher, als ein fetter Letten, oder Strassen-Unrath, und was vom Regen zusammen geschwemmet wird; denn ein leichtes, sandiges und lockeres Erdreich muß schicklich gebunden werden, und erfordert einen Zusatz von schwerer und kühlender Natur. Ein lettigtes, schweres und scholligtes hingegen will mit einer leichten, lockeren, sandigen oder kiesigen vermischt seyn, die sich in die schwere und tiefe Klumpen und Schollen hinein ziehet, die sonsten wegen ihrer Festigkeit und Steife dem Wachsthum sehr hinder-

Dessen natürliche Ursach.

lich wäre. Die Prüfung wird den Werth dieser Lehre erheben. Hiervon kann Johann Henrich Denffers Discours von Fruchtbarkeit und Unfruchtbarkeit gelesen werden.

III. Abhandlung.

Von

Ausbesserung oder Ausflickung der alten abgängigen Weinberge.

Frage:

Wie können die alten abgängigen Weinberge ausgebessert werden?

Antwort:

Die Ausbesserung der abgängigen Weinberge bestehet in zweyen Hauptstücken, nämlich in dem sogenannten Kauten-machen und in Versenkung der Weinreben.

Die dritte Wissenschaft bestehet in 2. Hauptstücken.

Frage:

Welche Gattung ist in dem Rheingau die tauglichste und üblichste?

Antwort:

Die erstere, nämlich das Kauten-machen.

Das erste Hauptstück ist das Kautenmachen.

Erstes Hauptstück.

Von dem sogenannten Kautenmachen.

Frage:

Was wird hierdurch verstanden?

Antwort:

Was durch das Kautenmachen verstanden werde.

Das Kautenmachen zeiget so viel an, als anstatt der verdorbenen oder entkräfteten Weinstöcke Kauten, Gruben oder Löcher machen, und dieselben mit jungen Weinreben besetzen.

Frage:

Was ist bey dieser Arbeit in dem Rheingau zu beobachten?

Antwort:

Erstlich, die Zeit, in welcher die Kauten sollen gemacht werden; Zweytens, die Weite und Tiefe dererselben; Drittens, deren Ausfüllung; Viertens, deren Besetzung mit jungen Reben; Fünftens, die fernere Unterhalt- und Bearbeitung derer selben.

Frage:

Was ist in Ansehung der Zeit zu beobachten?

Ant-

Antwort:

Erstlich, ob der Grund und Boden des Weinberges hitzig und trocken, oder Zweytens schwer, steif und feucht seye. Von der Zeit zu dieser Arbeit.

Frage:

Wenn sind in hitzigen und trockenen Weinbergen die Kauten zu machen?

Antwort:

Bey diesen solle die Arbeit frühzeitig und vor Winter fürgenommen werden, damit der eingefüllte Grund und Rasen in der Tiefe die Winter-Feuchtigkeit desto sicherer bekommen und beybehalten können, wie oben bey der Anrottung bemerket worden.

Frage:

Wenn erfordert ein schwerer und steifer Boden das Kauten-machen?

Antwort:

In diesem können zwar die Kauten früh oder spat nach Belieben gemacht werden; doch ist bey deren früher Bearbeitung in steifen Gründen besonders zu beobachten, daß die Gruben nicht sogleich mit Grunde ausgefüllet werden, sondern wenigstens biß in den Hornung unbedeckt stehen bleiben, denn sonsten würde der Grund zu steif und fest werden, und also bey Einsetzung der jungen Reben herbey zu rotten nicht geschickt

seyn; wie dieses bey der Anrottung weitläuftiger oben kann nachgelesen werden.

Frage:

Was ist von der Tiefe und Weite oder Breite der im Rheingau zu machenden Kauten zu melden?

Antwort:

Von der Tiefe und Breitung der Kauten

Beym würklichen Ausstechen derselben ist eigentlich nichts anderes zu besorgen, als daß jede Grube zwey Schuhe tief, und eben so weit gemacht, der obere milde Grund aber auf eine, und der untere auf die andere Seite geschöpfet, und nicht einer mit dem anderen vermenget werde.

Frage:

Warum solle der obere milde Grund von dem untern abgesondert werden?

Antwort:

Weilen bey Ausfüllung der Kauten der obgemeldte milde Grund in die Tiefe muß geworfen werden, um die untere Wurzeln zum Wachsthume zu befördern.

Frage:

Wie sollen die Kauten ausgefüllet werden?

Von Ausfüllung der Kauten.

Antwort:

Erstlich, sollen in jede Kaute zween Körbe voll Rasens, Schleiches oder anderes gu-

ten Gassen-Grundes geschüttet; Zweytens, derjenige obere Grund auf den Rasen geworfen werden, welcher nach obiger Erwähnung bey Ausstechung der Kaute von dem untersten ist abgesondert und beyseite gesetzt worden. Drittens, solle man sich des übrigen Grundes zur Bedeckung bedienen.

Frage:

Was ist mit dem Rasen, Schleich oder Gassen-Grund fürzunehmen, ehe und bevor selbiger zur Ausfüllung gebraucht werde?

Antwort:

Dergleichen fette Gründe sollen wenigstens ein halb Jahr vor der Ausfüllung aufgegraben und auf Haufen geschöpfet werden.

Frage:

Was bringt dieses für Nutzen?

Antwort:

Sie werden auf diese Art durch Luft und Regen, oder Frost und Hitze mürber und zu Beförderung des Wachsthums tauglicher gemacht.

Frage:

Was ist bey würklicher Besetzung der Kauten zu beobachten?

Antwort:

Von würklicher Besetzung der Kauten.

Erstlich, die Gattung der jungen Reben. Zweytens, die Zeit der Besetzung. Drittens, die zu jedem Satz gehörige Zahl derselben.

Frage:

Welche Gattung der Reben ist in dem Rheingau zu dieser Art der Ausbesserung die dienlichste?

Antwort:

Welche Gattung der Reben hierzu am dienlichsten.

So sich kein anderes fände, kann man zwar sogenanntes Blindholz, welches keine Wurzeln hat, setzen, doch sind die Reiflinge oder Reben mit Wurzeln in dem Rheingau der Ursachen halber nützlicher, und deren Einsetzung üblicher, weil hierdurch die Absicht des Pflantzenden weit sicherer erreichet wird, und diese zu ungleich stärkerem Wachsthum, als jene, gedeyhen.

Frage:

Was ist bey Besetzung der Kauten in Absicht auf die Zeit zu besorgen?

Antwort:

Von der Zeit zu Besetzung der Kauten.

Das sogenannte Blindholz ohne Wurzeln soll allzeit spat gesetzet werden; wie hievon die Haupt-Ursach oben nachzulesen ist, wo ich von Besetzung der jungen Rottfelder

felder ausführlich gehandelt habe. Die Reiflinge hingegen sollen schon im April-Monath, bey gut wachsendem Monds-Licht, beschnitten und eingesetzt seyn. Und um noch gröseren Nutzen zu schaffen, können diese auch schon vor Winter nach Belieben eingesetzt werden.

Können auch vor Winter besetzet werden.

Frage:

Wie ist dann die eigentliche Einsetzung der Reiflinge anzugehen?

Antwort:

Von der würklichen Besetzung vor Winter.

Fürs Erste, ist bey diesem besondern Vorhaben zu wissen, daß man den Reiflingen keine der unteren langen Wurzeln abkürze oder abnehme.

Fürs Zweyte, daß man drey derselben, gleich jungen Bäumgen, zusammen auf und in den unteren Rasen oder Gassen-Grund setze; und

Fürs Dritte, deren untere lange Wurzeln mit der Hand wohl ausbreite, auch endlich dieselben mit dem übrigen Grund wohl bedecke und zuhäufle.

Dieses ist eine Art, die Reiflinge zu setzen, welche sehr wenigen bekannt, und daher auch selten ausgeübt wird.

Frage:

Die Kost- und Hochheimer halten nichts auf Reiflinge.

Warum behaupten aber einige benachbarte Gemeinden, besonders die zu Hochheim und Kostheim, daß das Blindholz zur Besetzung der Weinberge weit nützlicher seye, als die Reiflinge?

Antwort:

Die Ursach, warum sie nichts auf Reiflinge halten.

Weil sie mit diesen öfters ohne gute Würkung die Probe gemacht, dahero sie dann auch behaupten, daß die Reiflinge in ihrer Gemarkung nicht aufzubringen seyen.

Frage:

So muß also sonst ein Fehler bey der Sache seyn, und worinn bestehet dieser?

Antwort:

Meines Erachtens darinn, daß sie sich nach mißlungener Probe, ohne Erforschung der widrigen Ursach, alsogleich haben schrecken lassen.

Frage:

Was mag aber eigentlich diese widrige Ursach seyn?

Antwort:

Diese zwey Gemeinden haben sowohl in der Wahl der Reiflinge, als in der Weise zu rotten sich versehen.

Frage:

Frage:

Wie kann in der Wahl gefehlet worden seyn?

Antwort:

Die Hochheimer und Kostheimer nahmen ihre Reiflinge, gleich anderen benachbarten, von Flörsheim.

Diese Gemarkung aber hat einen geschlachten und kühlen Schleich- oder Sand-Boden, in welchem die Reiflinge wie die Schwämme wachsen, auch dahero in solchem Uebermaaß gepflanzet werden, daß viele benachbarte Gemarkungen damit versehen werden können; hingegen haben die bemeldten zwey Gemeinden einen so hitzigen und trockenen Kieß-Boden, der ihren eigenen besten Weinstöcken im Wachsthum nicht allein beschwerlich, sondern auch so verhinderlich fällt, daß selbes nicht über 18. biß 20. Jahr fort dauret. Wie sie denn allzeit einen zwar guten und kostbaren, aber wenigen Wein zu hoffen haben.

Die Flörsheimer Reiflinge sind für Kost- und Hochheim nicht wohl dienlich.

Es ist also ganz klar, daß die Flörsheimer Reiflinge, die ihre ersten Kräfte aus einem geschlachten, kühlen und lieblichen Grund eingesogen, nach gählinger Versetzung in einen hitzigen, trockenen und ihrer Natur ganz widerwärtigen Boden, zu keinem vollkommenen Wachsthum gedeyhen können.

Frage:

Frage:

Was ist bey obigen beyden Gemeinden zu beobachten, wenn sie von den Reislingen einen Gebrauch machen wollen?

Antwort:

Die Kostheimer sollten ihre eigene Reislinge pflanzen.

Erstlich, müssen sie das hierzu erforderliche Setzholz aus ihren eigenen Weinbergen nehmen, und ihre Reislinge selbsten pflanzen.

Zweytens, soll die Pflanz-Schul hierzu nicht einem fetten Garten, Acker, Wiese, oder in denen sogenannten gemeinen Alimenten-Gütern, sondern in einem mittelmäßigen Acker, der mit dem zu besetzenden Weinberg fast einerley Grundes-Beschaffenheit hat, angeleget werden.

Drittens, müssen die Weinberge oder Kauten, in welche die Reislinge sollen versetzt werden, eben sowohl als die Pflanz-Schule, frühzeitig und schon zu Ende des Novembers angerottet werden.

Viertens, solle die Anrottung tiefer, und die Reislinge länger gemacht werden, als in diesen Gegenden bißhero gebräuchlich gewesen. Zu mehrerer Bestätigung, daß diese Probe gelingen werde, so erbiete ich mich auf meine Gefahr und Kosten, ein Viertel Weinbergs durch einen mei-

ner

ner eigenen Arbeiter anrotten und mit Reiflingen besetzen zu lassen.

Frage:

Wie müssen die mit Reiflingen besetzte Kauten weiter unterhalten werden?

Antwort:

Von Unterhaltung der besetzten Kauten.

Sie können zwar nach Art eines jungen gerotteten Weinbergs gebauet werden, doch müssen sie gemeiniglich wenigstens um ein Jahr mehr, als ein junger Weinberg zurück geschnitten, oder geknötet werden, damit der junge Stock alle mögliche Stärke bekomme. Ueber dieses müssen sie vor dem ersteren Knoten ohnfehlbar gedünget werden.

Zweytes Hauptstück.

Von

derjenigen Ausbesserung, welche durch Versenkung der Weinreben kann verrichtet werden.

Frage.

Das zweyte Hauptstück ist die Versenkung.

Wie können bejahrte und entkräftete Weinberge durch die Versenkung verjüngert werden?

Ant-

Antwort:

Diese ist viererley Gattung.

Erstlich, wenn die Stöcke ganz versenket werden.

Zweytens, wenn nur eine sogenannte Grund-Rebe derselben an den nächsten leeren Platz gezogen und versenket wird.

Drittens, wenn anderwärts Weinstöcke versenket, und die versenkte Reben davon (die hier Schleif-Reben, Bücklinge oder Einleger heissen) in die abgängige Weinberge versetzet werden.

Viertens, wenn von einem Weinstock etliche Reben also durch einen geflochtenen und mit Grund gefüllten Korb gezogen werden, daß sie in demselben Wurzeln fassen, und so eingewurzelt samt dem Korb in Weinberge oder Gärten können versetzet werden.

Frage:

Wie können ganze Stöcke versenket werden?

Antwort:

Erste Gattung.

Man läßt den ganzen Stock biß auf die unterste Wurzeln (welche von den Alten Gerönner, oder das Gerönne genannt wurden) aufgraben, und selben so tief versenken, daß von dessen beschnittenen und abgestutzten jungen Reben der obere Theil nur

nur zweyer Finger breit ausser dem Boden auf dem nämlichen Platz zu sehen ist.

Frage:

Wo wäre dieser Gebrauch mit Nutzen einzuführen?

Antwort:

Ausser dem Rheingau ist selbiger in vielen Landschaften sehr nützlich. Erste Gattung ist ausser dem Rheingau dienlich.

Frage:

Warum nicht auch in dem Rheingau? Warum nicht auch in dem Rheingau?

Antwort:

Hier zu Land ist der Boden viel zu hart, steif und steinig, auch sind die Rheingauer Weinberge so enge gesetzt, daß wegen Mangel des Raumes bey solcher Einsetzung auf allen vier Seiten jeder der nächsten Weinstöcke würde beschädiget, oder gar verdorben werden, wenn man einen einzigen alten Stock ganz versenken wolte.

Frage:

Was sind die sogenannten Grund-Reben?

Antwort:

Es sind diejenigen, welche die Weinstöcke, wenn sie in einem guten Boden stehen, gemeiniglich aus dem Grunde oder ganz untern Theil des Stammes durch Kraft der Thau-Wurzel austreiben. Bestimmung der Grundreben, als der 2ten Gattung.

Frage:

Frage:

Worzu sind diese Grund-Reben dienlich?

Antwort:

Nur allein zur Ausbesserung, dem Haupt-Stamm nutzen sie nichts, und müssen dahero alljährlich abgeschnitten oder versenket werden.

Frage:

Was ist von dieser Art der Ausbesserung zu halten?

Die Versenkung ist überhaupt sehr nützlich; wird aber diesseits des Rheins sehr schlecht bearbeitet.

Antwort:

Daß sie in all denjenigen Landschaften, die ein fettes Clima und starke Weinstöcke haben, die nützlichste und gewöhnlichste seye. Sie wird aber diesseits des Rheins, und besonders in den Chur-Pfälzischen Gegenden, gemeiniglich sehr schlecht besorget: Denn wenn die dortigen Bauren einen verdorbenen Weinstock durch Versenkung einer Grund-Rebe ersetzen oder ausflicken wollen, hierzu aber die nächste Grund-Rebe zu kurz ist, und den ledigen Platz nicht erreichen kann, so lassen sie dieselbe das erste Jahr schlechterdings auf der Erden liegen; das andere Jahr aber legen sie deren äusersten Theil nur ungefehr einen Schuh tief in die Erde. Wenn derselbe

Wur-

Wurzeln gefasset, so wird in folgendem Jahr der übrige hintere Theil bey dem alten Stock sowohl, als bey dem jungen Einleger, ausserhalb der Erde völlig abgeschnitten.

Nun gelinget zwar diese liederliche Arbeit ziemlich wohl, es ist aber das glückliche Wachsthum nicht der Kunst und dem Fleiße, sondern der treflichen Eigenschaft des Grund und Bodens zuzuschreiben, und man würde weit gröseren Nutzen und Wirkung spüren, wenn alles nach rechter Weise und Ordnung wäre verrichtet worden. Ich aber hatte sehr viele Mühe und Schaden zu erleiden, biß ich meinen disseitigen Weinbergs-Leuten, zu Niedersaulheim und Dittelsheim, einen bessern Begrif von dem Rotten und Ausflicken beygebracht.

Frage:

Was sind bey solcher Versenkung für Reguln zu beobachten?

Antwort:

Es müssen alle hierzu ausersehene Grundreben, sie mögen lang oder kurz seyn, gleich das erste Jahr über anderthalb Schuh tief versenket, ober der Erden aber deren äuserste Spitzen biß auf zween Finger breit abgeschnitten und an einen beygesteckten Spachen geheftet werden; könnten sie nun das erste Jahr den leeren Platz, ihrer

Unterricht zur nützlichen Versenkung der Grundreben.

Kürze wegen, nicht erreichen, so müssen sie das zweyte Jahr, auf die nämliche Weise, wiederum fortgeleget werden.

Uebrigens ist nicht zu übergehen, daß eine auf solche Weise versenkte Grundrebe niemal in der Tiefe von dem Hauptstamm soll abgeschnitten werden, damit sie von dem alten Stamme sowohl als von der neuen Erde, in welcher sie versenket worden, einen doppelten Trieb und Kraft erhalten, und gleich im ersten Jahr der Versenkung die Wirkung dieser Arbeit durch den wirklichen Ertrag beweisen könne, welches von den abgeschnittenen erst in dem vierten Jahre zu verhoffen ist.

Frage:

Warum soll man keine zum Ausflicken gewählte Grundrebe das erste Jahr auf der Erde liegen lassen, wenn sie zu kurz ist?

Antwort:

Weil gemeiniglich die mehresten von dergleichen Reben das Jahr hindurch bey dem Hacken, Graben, Heften, Düngen und bey der Weinlese zertreten und verdorben werden.

Frage:

Ist diese Gattung der Ausbesserung in dem Rheingau in keine Rücksicht einzuführen?

Ant-

Antwort:

Sie ist in denen Rheingauer Haußgärten schon längstens die gewöhnlichste und nützlichste Ausbesserung, in denen Weinbergen hingegen können dergleichen Versenkungen der Ursachen halber entweder gar nicht oder sehr selten verrichtet werden, weil die alten Rheingauer Weinstöcke, besonders die kleine Rißlinge, keine starke Grundreben austreiben.

Die Versenkung ist für Rheingauer Haußgärten die nützlichste Ausbesserung.

Frage:

In was bestehet der Unterschied zwischen den vorherigen versenkten und den sogenannten Schleifreben oder Bücklingen?

Antwort:

Erstlich, werden diese, nachdeme sie Wurzeln gefasset, von dem Haupt-Stamm abgeschnitten und anderwärts hin versetzt, jene aber nicht abgesondert, sondern nur auf eine Seite des Stockes versenket.

Zweytens, von den bleibenden hat man den Ertrag der Trauben alsogleich, von den versetzten aber, erst in dem vierten oder fünften Jahre zu verhoffen.

Drittens, müssen diejenigen, welche abgeschnitten und weiter versetzet werden sollen, nur einen Schuh tief in die Erde versenket

Zwischen den Grundreben und Schleifreben, als der 3ten Gattung, ist ein Unterscheid.

senket werden, weilen sie alsdenn besser und leichter Wurzeln fassen; die bleibende hingegen müssen in dem Rheingau sogleich zween Schuh tief versenket werden, damit sie desto tiefer einwurzeln und um so länger aushalten können.

Viertens, werden die bleibende und unabgeschnittene in dem ersten Jahre nach der Versenkung nach dem Räumen schon biß auf zwey oder drey Augen geknötet.

Die versetzten aber müssen in dem ersten Jahr ihrer Versenkung nicht allein eine Spanne tief von allen Thau-Wurzeln auf das fleißigste, gleichwie erstere, gesäubert, sondern auch biß auf das unterste Auge völlig abgeschnitten werden, welches alles bey diesen um da nothwendiger ist, als sonsten dieselben ohnfehlbar verderben werden.

Frage:

Was wird in dem Rheingau von dem Gebrauch der sogenannten Schleifreben, Bücklingen und Einlegern überhaupt gehalten?

Antwort:

Diese 3te Gattung wird gemeiniglich nur zu Haußgärten verwendet.

Die Rheingauer bedienen sich dieser Gattung eigentlich zu Ausbesserung der Haußgärten; sonsten aber nur in denen fürnehmsten Weingärten, und in welchen nur wenige Stöcke eine Ausbesserung erfordern.

Fra-

Frage:

Ist diese Gattung denn nicht zu allen Weinbergen dienlich?

Antwort:

Es leidet zwar keinen Anstand, daß nicht die Schleifreben und Bücklinge in alle Weinberge könnten verwendet werden. Ich selbsten mache starken Gebrauch davon, und habe deswegen von verschiedenen Gattungen Pflanz-Schulen angelegt. Jedennoch würde man, Erstlich, ohnmöglich so viele auftreiben können, als zu Ausbesserung aller Weinberge erforderlich sind. Zweytens, käme dergleichen Ausbesserung in Ansehung der Kosten weit höher zu stehen. Drittens, erfordert diese Gattung anfänglich weit mehrere Mühe und Sorgfalt, als die gemeine Reislinge. Viertens, ist es jederzeit mit Gefahr vermischt, wenn man einen Weinberg theils mit versetzten Schleifreben, theils mit Reislingen ausbessert.

Kann zwar auch zu allen Weinbergen verwendet werden.

Ist aber aus vierley Bedenklichkeit nicht rathsam.

Frage:

Was machet dann diese Ausbesserung so gefährlich?

Antwort:

Jeder Gattung muß ins besondere abgewartet werden, indem die versetzten

Ursach, welche diese Gattung

gefährlich macht.

Schleifreben ohnumgänglich gleich nach dem ersten Jahre, die Reislinge hingegen nach dem zweyten aufgeräumet, auch von Thau-Wurzeln gesäubert, und oben völlig abgeschnitten werden müssen, daß also jeder Satz anfänglich nicht allein mit grö-ster Sorge ausgezeichnet, sondern auch bey folgenden Arbeiten aufs genaueste müsse unterschieden werden.

Da aber dergleichen Aufmerksamkeit und Sorgfalt von den mindesten Weinbergs-Leuten zu vermuthen, und die gemachte Auszeichnung leicht verrückt und verstöret kann werden, so würde man nichts als Schaden zu gewarten haben, wenn man beyde Gattungen in einem Weinberg unter einander mengen wolte.

Frage:

Was ist bey würklicher Versetzung der sogenannten Reben, Bücklingen oder Einlegern zu beobachten?

Antwort:

Unterricht zur nützlichen Versetzung der 3ten Gattung.

Erstlich, solle die Grube zwey Schuhe tief, eben soviel breit, und dritthalb Schuhe lang gemacht werden.

Zweytens, sollen alle Wurzeln biß auf zwey Zoll in der Länge abgeschnitten werden.

Drittens, muß ein spitziger Pfahl gegen jenes Ende der Gruben eingestecket werden, wo die eingesetzte Rebe auswachsen, und sich aufrichten solle.

Viertens, muß der Einleger also in die Grube versenket werden, daß das alte Holz desselben samt den Wurzeln auf den festen Boden zu liegen komme. Sodann

Fünftens, solle ein Fuß auf das eingelegte Holz und dessen Wurzeln gestellet werden, damit diese so lange in ihrer gehörigen lage und Richtung verbleiben, biß das mit Behutsamkeit aufgerichtete junge Rebholz an den aufgesteckten Pfahl wohl angebunden und befestiget ist.

Sechstens, müssen nachhin auf die untere Wurzeln sowohl, als auch besonders an das an dem Pfahl aufgerichtete junge Holz, etliche Körbe voll Rasen oder guten Grundes geschüttet, und endlich die Grube mit Grunde des Weinbergs ausgefüllet und aufgehäufet werden.

Siebendens und letztens, muß das übrige junge Holz der wirklich eingesetzten und mit Grunde bedeckten Rebe, ober der Erde biß auf das untere Auge gänzlich abgeschnitten werden.

Frage:

Warum soll das alte Holz und dessen Wurzeln auf den blosen festen Boden geleget werden?

Antwort:

Warum das alte Holz und Wurzeln auf dem festen Boden aufliegen müssen.

Damit die nachkommende Winterfeuchtigkeit sich bey den Wurzeln desto länger aufhalten, und sich nicht in lockeren Grund versenken könne.

Frage:

Kann es in den engen Rheingauer Weinbergen geschehen, daß jede Grube dritthalb Schuhe in der Länge habe, ohne daß andere Weinstöcke verletzet werden?

Antwort:

Wenn nicht zwey oder mehrere Weinstöcke hinter einander in Entkräftung gekommen, so solle man sich in dem Rheingau keiner Schleifreben zum Ausflicken bedienen, sondern Kauten machen lassen, damit man für jeden Satz zur Noth hinlänglichen Platz finde. Auf jenen Fall aber, kann zu etlichen Sätzen hinter einander eine einzige lange Grube gemacht, und eine Schleifrebe in die andere gezogen werden.

Frage:

Ist es zureichend, wenn auf jeden Satz nur eine einzige Schleifreve eingelegt wird?

Ant-

Antwort:

Ja, wenn nämlich die eingelegte Rebe einen doppelten Auswachs von oberem jungen Holz hat; so aber dieses nicht ist, so müssen zwey einfache zusammen eingelegt, und zugleich an einen Pfahl geheftet werden.

Frage:

Worzu ist jene Gattung der Ausbesserung dienlich, bey welcher Reben durch Körbe gezogen, und mit selbigen anderwärts hin versetzt werden?

Antwort:

Um von kostbaren an die Wände der Häuser oder Gärten versetzten Weinreben sich eines ohnfehlbaren Wachsthums und baldigen Ertrags zu versichern.

Von Reben, die durch Körbe gezogen werden, als der 4ten Gattung.

Frage:

Was muß aber die Ursach seyn, daß einigen dieser Versuch so sehr mißlungen, und alle mit Körben versetzte Reben verdorben sind?

Antwort:

Diese Art der Versetzung ist zwar an sich die leichteste und sicherste, allein sie beruhet auf einem einzig vortheilhaftigen Kunst-Grif, ohne welchen alle Mühe verlohren ist, und den die erfahrne Weinbergs-

Bey dieser Ausbesserung ist ein einziger Kunst-Grif zu beobachten

bergs-Leute gemeiniglich für sich als ein nützliches Geheimniß bewahren, dahero denn auch dieser Vortheil wenigen bekannt ist.

Frage:

Worinn bestehet er dann eigentlich?

Antwort:

Unterricht zu diesem.

Ganz allein darinn: Daß die Grube oder das Loch, worinn der Korb samt der Rebe solle gesetzt werden, einen Schuh und etliche Zoll tiefer, als der Korb hoch ist, gemacht werde.

Frage:

Was ist dessen die natürliche Ursach?

Antwort:

Dessen natürliche Ursach.

Wenn die Grube tiefer, als der Korb ist, gemacht wird, so kann alsdenn noch viele gedeyliche Erde über den Korb in das Loch geschüttet werden, damit in diesem aufgeschütteten neuen Grunde das vorhero schon aus dem Korbe gewachsene junge Rebholz, oberhalb dem Korbe, noch neue Wurzeln fassen, und einen doppelten Trieb bekommen kann.

Frage:

Ist dann dieses für nothwendig zu halten, daß das aus dem Korb gewachsene Rebholz noch ober demselben Wurzeln fasse?

Ant-

Antwort:

So nothwendig, als immer eine Beobachtung des Weinbaues; denn wie man schon belehret ist, müssen alle junge Schleifreben, Bücklinge und Einleger, welche mit ihren Wurzeln versetzt worden, in dem folgenden Jahr aufgeräumet, und ihnen alle obere Thau-Wurzeln abgenommen werden. Ist nun bey dieser Versenkungs-Art die Grube nicht tiefer gemacht worden, als der Korb hoch ist, so findet man alsdann keine andere Wurzeln abzuschneiden, als diejenigen, welche der Stock anfänglich bey der Einsetzung mit dem Korbe in selbigem gehabt hat; werden aber nun diese einzigen Wurzeln abgeschnitten, so wird dem eingesetzten jungen Stock auf einmahl alle Nahrung, und mit dieser sein grünendes Wesen benommen. Welches dann also die natürliche und gründliche Ursach ist, daß die mit Körben versetzte Reben bey so manchem Versuche die Absichten vereitelt haben.

Diese Reben müssen ober dem Korbe Wurzeln fassen.

Dessen natürliche Ursach.

Frage:

Kann man sich dieser Art der Versetzung nicht auch in denen Rheingauer Weinbergen bedienen?

Antwort:

Daß die Versetzung mit Körben auch in Weinbergen recht nützlich verwendet wer-

Diese Art der Ausbesserung

ist für grose Weinberge zu kostbar.

werden könne, haben mich mehrere Proben versichert, zugleich aber auch belehret, daß solche Ausbesserung theils sehr kostbar, theils öfters von darum ohnmöglich sey, weilen in denen mehresten Rheingauer Weinbergen, wegen vorfindlichen Steinen und Felsen, die zureichende Tiefe zu den Gruben nicht kann gefunden werden.

Frage:

Was ist überhaupt von der Ausbesserung und Ausflickung der alten abgängigen Weinberge zu halten?

Antwort:

Was überhaupt von dem Ausflicken zu halten.

Um meine eigene Meynung zu sagen, so halte ich in dem Rheingau sehr wenig, in meinen übrigen, in Chur-Pfälzischen Gegenden liegenden Weinbergen aber sehr vieles auf das Ausflicken.

Frage:

Warum nicht auch in dem Rheingau?

Das viele Ausflicken ist zwar in dem Rheingau sehr üblich, aber sehr schädlich.

Antwort:

Weil man allda keine ganze Stöcke oder Grundreben versenken kann, sondern sein ganzes Vertrauen auf das sogenannte Kauten-machen setzen muß.

Fra-

Frage:

Was ist aber gegen das Rheingauer Kauten-machen hauptsächlich einzuwenden?

Antwort:

Hat man sich einmahl in dieses Geschäfte zu viel eingelassen, so wird man damit nie zum Ende kommen.

Denn Erstlich, wie schon obgemeldet, werden durch hinlängliche Ausgrabung einer Kaute auf allen Seiten die nächsten Wurzeln der so enge gesetzten Stöcke verletzet.

Zweytens, wenn die Sommer-Hitze zu sehr austrocknet, so wachsen nur die wenigsten der eingesetzten Reben; oder wenn sie auch

Drittens, aus Gunsten einer schönen Witterung wachsen, so geschiehet dieses doch so schwach und langsam, und rücket gemeiniglich in mittelmäßigen Böden das siebende Jahr herbey, biß man sie durch öfteres Knöten und Zurückschneiden zu einigem Ertrag fähig machet.

Viertens, sind Hitz und Trockene die Eigenschaften eines Weinbergs, so wird der kleine Rißling durch das Kauten-machen nicht wohl aufzubringen seyn, und mit-

mithin andern schlechten Trauben die Oberhand lassen.

Fünftens, fliesset von dem Kauten-machen den Weinbergs-Leuten und Taglöhnern der gröste Nutzen zu, dem Eigenthums-Herrn hingegen bleiben Zeit Lebens alte abgängige Weinberge, jährliche grose Unkosten, und allzeit vergebliche Hofnung eines vollkommenen reichen Herbstes.

Frage:

Wie sollen denn die alten abgängigen Weinberge unterhalten werden, wenn man sie nicht ausflicken läßt?

Antwort:

Unterricht, wie das schädliche Ausflicken zu vermeiden.

Ich will mein eigenes Beyspiel anführen: Ich lasse nämlich keinen Weinberg veralten und abgängig werden, sondern alle Jahre einen aushauen, und dagegen einen andern, der hinlänglich ausgeruhet, wiederum aufs neue anrotten. Auf diese Weise tragen zwar einige meiner Weinberge etliche Jahre hindurch an Weinwachs nichts: Da aber die übrigen meistentheils jung und in vollkommenem Stand sind, so ist, Erstlich, deren Ertrag doppelt und dreyfach; Zweytens, erspahre ich die halbe Dung; Drittens, werde ich der grosen Unkosten, des Ausflickens und Kauten-machens überhoben;

hoben; Viertens, ist bey jungen Weinbergen nicht so leicht ein merklicher Schaden von scharfer Winter-Kälte, als wie bey alten abgängigen, zu besorgen; Fünftens, kann ich mit demjenigen Baulohn, den ich bey den ausgehauenen und ruhenden Weinbergen jährlich erspahre, jederzeit die Anrottungs-Kosten der neuen Weinberge überflüßig bestreiten.

Auf diese Art und Weise sind meines Erachtens die Rheingauer Weinberge am leichtesten und sichersten dahin zu bringen, daß sie ihr Capital sowohl, als die Auslagen, reichlich verzinsen. (*) Die-

(*) Diese Lehre dienet hauptsächlich für das Rheingau und den hiesigen Rheinischen Weinstock; in vielen Gegenden von Frankreich aber, und besonders in Italien, ist der in alten Weinbergen gewachsene Wein in weit höherem Werth als der andere, weilen er reiner ist, und sich besser haltet: Denn die alten Stöcke haben ein dünneres Mark, festeres Holz, und engere Poros, als die junge fette Reben, mithin kann sich der aufsteigende Rebensaft in jenen besser reinigen, als in diesen, und der Wein wird dauerhafter; welches letztere de-

nen

Dieses alles hat das in dem Weinwachs sowohl als dessen Bau berühmte Rheingauer Closter Erbach wohl begriffen, auch dahero schon vor einigen Jahren diese Bau-Art angefangen, und zeithero mit grösstem Nutzen, besonders in dem sogenannten Steinberge, fortgeführet, und wird vermuthlich nimmermehr davon abgehen. Auf die

Frage aber:

Ob ich denn gar keine Weinberge ausflicken und mit Kauten ausbessern lasse? muß ich zur

Antwort dienen:

Daß ich meinen allerbesten, den sogenannten Rotenberg zu Geisenheim (in welchem,

nen Italiänischen und Französischen Weinen alleine abgehet, und deswegen die alten Stöcke so lange zu erhalten sind, als immer möglich ist. In dem zweyten Theil des Englischen Garten-Buchs pag. 430. ist in Beschreibung des Weinbaues von Provence folgendes zu lesen:

Die rechten Weinberge, von denen man guten Wein machen kann, sind diejenigen, so bereits vor 25. biß 30. Jahren gepflanzet worden; je älter sie sind, je bessere Weine geben sie.

chem, wegen Güte des Grundes, der kleine Rißling und die Orleanzer Rebe ziemlich leicht aufzubringen sind) allzeit nach dem dritten Jahr durchsuchen, und dessen abgeschwächte Weinstöcke mit Kauten oder sogenannten Schleifreben ausflicken lasse.

Uebrigens besitze ich etliche sehr hitzige Weinberge, in welchen der kleine Rißling weder durch das Kauten-machen, noch durch das neue Anrotten leicht kann erhalten werden. Da mir nun ohnmöglich ist, allen Grund und Boden dieser weitläuftigen Weinberge auf einmahl zu vermischen und zu verbessern, so lasse ich nach und nach Gruben machen, deren unterste Lagen mit gutem Grund oder Schleich beschütten, und mit tüchtigen Reben aus meiner Pflanz-Schule besetzen.

Zu dieser Absicht dienen mir hauptsächlich meine von dem Rhein-Ufer hinaus ragende und hierzu bestimmte Krippen oder Wasserbäue, in die sich so viel fetter Schleich einschwemmet, daß ich jährlich dessen etliche hundert Karren in die Weinberge und anderwärts verwenden kann.

Zu Ausfüllung der Kauten ist der fette Schleich-Grund dienlich.

Dieses Vortheils könnten auch die Kostheimer Gemeinds-Leute sich bedienen, wenn sie nämlich an dem Mayn-Ufer etliche Krip-

Dieses Vortheils könnten auch die

Kostbeimer sich leicht bedienen;

per: oder geringe Wasserbäue einrichteten, oder aus denen unterhalb der sogenannten weissen Erde und Hochheimer Landstrasse liegenden fetten Frucht: Aeckern den guten Grund in ihre nächste hitzige Weinberge trügen.

Desgleichen die Laubenheimer.

Ein gleichförmiger Nutzen würde auch den Laubenheimern und Bodenheimern zufliessen, wenn sie auf ihrer grossen Heyde an sumpfigten Orten tiefe Gräben ausstechen, den ausgestochenen Grund ein Jahr hindurch ausfrieren, und endlich denselben an ihre trockene Weinberge bringen liessen.

Solches würde nicht den dritten Theil so viel kosten, als die Dung, und doch eine weit nützlichere Wirkung haben, auch denen Weinstöcken einen weit längern Gehalt verschaffen; indeme ein solcher aufgetragener Grund sich allzeit mit dem Weinberge vereinbaret, hingegen aber die Dung schon in dem vierten Jahre wiederum verzehret ist.

Daß es endlich der Heyde selbsten sehr gedeyhlich wäre, wenn sich das sumpfigte faule Wasser in die ausgestochene Gruben versenken könnte, ist für sich selbsten unzweifelbar.

Frage:

Was verstehen die Weinbergs-Leute unter den sogenannten Berggallen?

Ant-

Antwort:

Jene öde und unfruchtbare Flecke, die öfters in Weinbergen gefunden werden, und auf welchen der Weinstock gar nicht aufkommen will, sondern immer klein bleibet, und sich, ohngeachtet all erdenklicher Mühe und Bearbeitung, zu keinem Wachsthum anschicket; wie man denn auf solchen Plätzen keinen einzigen Stock findet, der stark von Holz, grün von Laub, und mit Trauben, gleich andern, behänget wäre.

Was eine unfruchtbare Galle ist.

Frage:

Was ist nun die eigentliche Ursache dieser Unfruchtbarkeit, und wie sind dergleichen Berg-Gallen fruchtbar zu machen?

Antwort:

Die gründliche Ursache dieser Unfruchtbarkeit bestehet darin, daß dergleichen Plätze entweder scharfe Salpeteradern, oder einen weisen hitzigen Kalch-Grund haben, in welchem sich solche Steinbrüche befinden, aus denen guter Kalch könnte gebrannt werden.

Ursach warum die Berg-Gallen unfruchtbar sind.

Gemeiniglich aber befinden sich die sogenannten Salpeter-Gallen in jenen Weinbergen, die einen trockenen Leimen- oder sonsten hitzigen Boden haben, als wie meistentheils der zu Laubenheim ist; Um aber

diesen Salpeter-Gallen am sichersten zu helfen, muß eine Vermischung und Veränderung des Grundes mit solchen Materien fürgenommen werden, welche aus einem der Natur des Salpeters ganz feindlichen und widrigen Wesen bestehen, und dieses sind fetter Letten und kühle Kieselsteine, ohne welche diesen Beschwernissen nicht abzuhelfen ist.

Die besten Mittel sind Kiesel und fetter Letten.

Frage:

Was wirket die widerstehende Kraft dieser beyden Materien?

Antwort:

Was die widerstehende Kraft des Kiesels und Lettens natürlich würke.

Bey einer physicalischen Untersuchung zeiget sich, daß der Salpeter-Leimen von Natur hitzig, trocken, leicht, und dessen Salpeter von einer durchfressenden und verzehrenden Kraft seye, indeme aus diesem, mit Vitriol vermischt, das sogenannte scharfe Scheid-Wasser zubereitet wird; der Letten aber hingegen ist von Natur schwer, steif, kalt und feucht, und hat mithin gegen das verzehrende Feuer des Salpeters eine erhaltende, kühlende und löschende Wirkung. Die Haupt-Wesenheit des Kieselsteins bestehet auch in nichts anders, als in einer durch Länge der Zeit von der Natur verhärteten Erd-Feuchtigkeit, und hat

das

dahero sowohl als der Letten in der Vermischung die beste kühlende Wirkung.

Da nun aber alle diese Kräfte des Lettens und Kieselsteins der Natur des Salpeters ganz widrig und unerträglich sind, so ist sicher zu glauben, daß dieser nicht leichter als durch Zusatz und Vermischung des Lettens und Kieselsteins zu vertilgen seye.

Frage:

Wie kann die Vermischung nützlich angestellet werden?

Antwort:

Wie die Vermischung nützlich geschehen soll.

Erstlich, sollen zu jeder Ruthe dieser Salpeter-Gallen sechs Karren Letten und vier Karren Bach-Grund (in welchem sich gemeiniglich viele kleine Kieselsteine befinden) beygeführet werden. So aber der Bach-Grund nicht zu haben wäre, so läßt man an dessen Statt einen kühlen Schleich-Sand oder andern guten Wiesen-Grund und etliche Körbe voll Kieselsteine aufsuchen und beytragen. Wenn nun all dieses wohl vermischet ist, so muß, Zweytens, das Feld umgerottet, in jeden Graben wenigstens acht Zoll hoch von dem vermischten Letten-Grund geschüttet, und alsdenn mit dem oberen Grund des folgenden auszustechen-

den Grabens so hoch ausgefüllet werden, als zur Einsetzung der neuen jungen Reben nothwendig ist. Und diese Verrichtung muß bey jedem Graben so lang beobachtet werden, biß der ganze von Salpeter-Adern beschädigte Platz vollkommen umgerottet ist. Drittens, weil dem kleinen Rißling ohnehin ein Leimen-Boden im Wachsthum verhinderlich ist, so können zu mehrerer Sicherheit statt desselben andere tüchtige Reben eingesetzt werden. Viertens, soll in dem dritten Jahr, und wenn der Stock schon genugsam aus der Erde empor gewachsen ist, jeder Satz einen halben Schuh tief aufgeräumet, und jedem zween Körbe voll Letten gegeben, auch nach einigen Jahren das nämliche wiederholet werden, damit alle Stöcke sowohl unten als oben jederzeit in hinreichender Kühle und Feuchtigkeit erhalten werden.

Frage:

Was ist zu Ausbesserung der sogenannten Kalch-Gallen zu unternehmen?

Antwort:

Von Verbesserung der Kalch-Gallen.

All dasjenige was bey den Salpeter-Gallen ist angerathen worden, kann auch diesen sehr nützlich seyn, doch ist ein kühler und fetter Gassen-Grund oder kalter Letten allein hinlänglich.

Zwey-

Zweyter Theil.

Von demjenigen, was bey Herannahender Zeitigung der Weintrauben die angelegenste Sorge weiter erfordert.

Innhalt des zweyten Theils.

Dieser enthält zwölf Lehren,
und deren ist

Die Erste,
Von der Vorbereitung zu der Weinlese.

Zweyte Lehre.
Von Bestimmung der Weinlese.

Dritte Lehre.
Von den wichtigsten Besorgnissen in der wirklichen Weinlese.

Vierte Lehre.
Von dem Mostern.

Fünfte Lehre.
Von dem Keltern überhaupt.

Sechste Lehre.
Von dem Unterschied der Keltern oder Wein-Pressen.

Siebende Lehre.
Von den vorzüglichsten Beobachtungen bey dem Keltern oder Weinauspressen.

Achte Lehre.

Von Fassung des ausgepreßten Mostes.

Neunte Lehre.

Von der Gährung des Weins.

Zehende Lehre.

Von weiterer Unterhaltung des vergohrnen Rhein-Weins.

Eilfte Lehre.

Von der günstigen Jahrs-Witterung und anderen Dingen, aus welchen ein vollkommener Weinwachs zu vermuthen ist.

Zwölfte Lehre.

Von den schädlichen Zufällen, welchen der Weinwachs unterworfen ist, und aus deren Beobachtung sich ein unvollkommener Herbst vermuthen läßt.

Zwey-

Zweyten Theils

Erste Lehre.

Von

der Vorbereitung zu der Weinlese.

Hat nun die Gutthat des Allerhöchsten unsere theuere Hofnung und mühsame Bearbeitung der Weinberge mit dem Segen der erwünschten Fruchtbarkeit bereichert, und uns die gebettenen Schätze der Natur vor Augen gestellet, so soll unsere billigste Angelegenheit seyn, dieselbe, als die Entgeltung unseres Arbeit-Schweises, mit allmöglichster Verehrung und mit jener vollkommenen Sorgsamkeit zu empfangen, mit der wir sie erwartet haben.

Ehe aber der angenehmste Zeit-Punct dieses Empfangs herannahet, wird ein dankbarer und sorgfältiger Haus-Vater alle erforderliche Vorbereitungs-Mittel anzuordnen beeifert seyn; weswegen er dann

Die erste Vorbereitung bestehet in Anschaffung des Herbst-Geschirrs.

Erstlich, sich um alle nothwendige Maschinen und Geschirre, deren man sich sowohl bey der Weinlese als bey dem Mostern und Keltern bedienet, umsehen wird.

Er

Er besorget die Brauchbarkeit der vorräthigen, und die richtige Ersetzung der abgehenden.

Die zweyte ist die Herstellung der Keltern.

Zweytens, wird er beyläufig 4. Wochen vor der Weinlese seine Keltern der Besichtigung erfahrner Zimmer-Meister überlassen, um, sofern sie mangelhaft wären, noch beyzeit die Ausbesserung fürzunehmen, und jener Gefahr des längern Verschubes, da jeder Handwerksmann während der Weinlese für sich selbsten zu sorgen hat, durch kluge Vorsicht vorzubeugen.

Die dritte ist die Zurichtung der tüchtigen Weinfässer.

Drittens, wird er ja nicht ermangeln sich mit überflüßigen und tüchtigen Weinfässern zu versehen; indem die Weinlese gar oft reichlicher ausfällt, als das gemeine Vermuthen war, und bey dieser Ereigniß die abgängigen Fässer in sehr hohem und theuerem Werth stehen.

Die vierte ist die richtige Erkenntniß der Zeitigung seiner Trauben.

Viertens, läßt er sich ein richtiges Erkenntniß der vollkommenen Zeitigung seiner Trauben, und die Bestimmung der rechten Zeit zur Weinlese, nicht minder seine Sorge seyn, als

Die fünfte und sechste sind die Bestellung der Hüter, und von

Fünftens, die Bestellung der Weinbergs-Hüter, und nebst diesem

Sechstens, die Fürkehrung, daß die Zäune und Hecken um die Weingärten mit

mit Gesträuchen und Dornen wohl verwahret und an den gemeinsam gangbaren Wegen, besonders an den Landstrassen, keine offene Lücken bleiben. Zäunung der Weinberge.

Siebendens, bemerkt und bezeichnet er kurz vor der Weinlese die untüchtigen und unträchtigen Weinstöcke, um sie zu gelegener Zeit auszutilgen, und an ihrer Stelle fruchtbare einzupflanzen. Die siebende ist die Auszeichnung der untragbaren Weinstöcke.

Achtens, ist die Wählung tüchtiger und fleißiger Arbeiter zu bevorstehender Weinlese ein Haupt-Gegenstand seiner Besorgnissen, nach deren vollkommener Erfüllung er alsdann ohnbekümmert zur Weinlese schreitet. Die achte ist die Bestellung tüchtiger Arbeiter.

Ich spreche: ohnbekümmert; welches aber nur in dem Fall geschehen kann, wenn diejenige, welche die Zeit der Weinlese zu bestimmen haben, eine vollkommene Erfahrungs-Wissenschaft besitzen, und ohne Neben-Absichten alle möglichste Vorsichtigkeit gebrauchen.

Ich kann also nicht umhin, meinen werthesten Lands-Leuten, in Absicht auf die Bestimmung der Weinlese, ehe ich zu dem wirklichen Zug meiner Abhandlung von der Sammlung der Trauben spreche, einen beyfälligen Unterricht zu ertheilen, und diesen erkläret des

Zweyten

Zweyten Theils
Zweyte Lehre.
Von
Bestimmung der Weinlese.

Frage:

Was für Einsichten und Erfahrungen werden zu richtiger und nützlicher Bestimmung der Weinlese erfordert?

Antwort:

Die Bestimmung der Weinlese kommt auf 4. Haupt-Puncten an.

Man muß von der Natur und Eigenschaft einer jeden Gattung der Trauben, die in dem Rheingau und diesen Gegenden gepflanzet werden, ein genaues Kenntniß besitzen; auch müssen die Kräfte eines jeden Grund und Bodens erkennet werden. Ferner muß durch die Erfahrung bewiesen seyn, was für Nutzen oder Schaden dem Weinstock, mittelst der besondern Lage der Weinberge, in jeder Gemarkung zuwachsen könne. Endlich muß bemerket werden, welche Gattung der Trauben der Lage und des Pflanz-Bodens in jeder Gemarkung die herrschende oder vielfältige seye. Von dem Verhältniß dieser vier Haupt-Umstände hänget eigentlich die vollkommene Zeitigung der Trauben, die Güte und Vielheit

heit des Weins und die Bestimmung der Weinlese ab.

Frage:

Sollte also dem Rheingau schädlich seyn, wenn im ganzen Land, auf einen Tag, eine allgemeine Weinlese bestimmet würde?

Antwort:

Eine allgemeine Weinlese auf einen Tag ist für das Rheingau höchstschädlich;

Ohne Zweifel, und nicht nur in unsern Gegenden, sondern in allen Wein-reichen Ländern. Denn die Gattung der Trauben, der Pflanz-Gründe, und der Lagen sind sehr verschieden, mithin auch die Natur der Früchte in Betref einer frühern oder spätern Zeitigung.

Eben so wohl auch für das Land Burgund.

Die Burgundier, deren Land und Weinwachs 10. mal grösser als das Rheingau ist, richten sich zwar überhaupt ihrer Bestimmung halber nach der Weinlese ihrer Haupt-Stadt auf einen Tag, handeln aber hierinfalls ohne mindeste Rücksicht auf den Unterschied des Landes, der Lage und der Trauben, welche zwar meistentheils von einerley Gattung sind. Sie sind also über die Klage ihres öfteren merklichen Schadens nicht zu bedauren.

Frage:

Wie ist dann nach der obigen Erinnerung in dem Rheingau und hiesigen Gegenden die

Zeit

Zeit zur Weinlese am nützlichsten zu bestimmen?

Antwort:

Unterricht, wie in hiesigen Rheinischen Gegenden die Weinlese zu bestimmen.

Nach meinem Begrif könnten alle Gemarkungen in drey Classen eingetheilet, und in die erste Hochheim, Kostheim, Cassel, Laubenheim, Bodenheim, Bischheim, Harschheim, und Nierstein, ꝛc. gesetzet, und bey diesen der Ursachen halben der Anfang gemacht werden, weilen sie nicht allein meistentheils einen hitzigen Kieß- und Sand- oder zarten trockenen Leimen-Boden haben, in welchem die Trauben gemeiniglich auf acht Tage früher zur Zeitigung gelangen, als in den mehresten Gegenden des Landes Rheingau, sondern auch weil diese Gegenden, ihrer Lage nach, von keinen hohen Gebürgen wider die kalten Nordwinde bedecket sind, die in einer einzigen frostigen Nacht den merklichsten Schaden verursachen können.

Für Geisenheim ist die Weinlese 5. Täge später als zu Kostheim zu bestimmen.

Der Amts- und Marktflecken Geisenheim, von dessen Gemarkung zwey Drittel den hitzigsten, zartesten und trockensten Boden des ganzen Rheingaues einnehmen, kann ohnmaaßgeblich samt den übrigen solch niederen Rheingauer Flecken zu der zweyten Classe gezählet, und diesen vier biß fünf Tage später als den erstern angesetzet wer-

den:

den: Denn da die Höhe dieser Weinberge auch nur mittelmäßig, mithin ihre Lage vor den Anfällen des frostigen Nordes nicht hinlänglich geschützet ist, so kann auch hier eine einzige kalte Nacht, wenn der Verschub der Weinlese länger dauerte, nicht geringen Schaden empfinden lassen.

So bald in diesen Gegenden der zeitige kleine Rißling von dem Frost gedrücket wird, so entfallen ihm gleich sowohl Laub als Beere, die man wegen der Unbequemlichkeit, selbe unter dem abgefallenen Laub zu suchen, gleichsam vor nie gewachsen schätzen muß.

Etlichemahl habe ich dieses zu meinem grösten Schaden kurz nach einander erfahren, da die Weinlese aus gewissen Eigensinn und Neben-Absichten etliche Tage zu lang ist verschoben worden.

Unter die dritte Classe gehöret vorzüglich die ganze Rheingauer obere Gemarkung oder die sogenannte Waldflecken, weil deren Weinberge, eine hohe Lage, und fast durchgehends ein steifes und schweres Clima, in welchem die Weinstöcke und Trauben ihr Laub und Beere nicht so leicht fallen lassen, zugekommen, mithin diese von einem frühzeitigen Frost gar selten einen merklichen Schaden zu beförchten haben.

Die Rheingauer obere Gemarkung kann am spätesten abgelesen werden.

Desgleichen Rüdesheim und Asmannshausen.

Sodann Rüdesheim und Asmannshausen, welches zwar niedere Rhein-Oerter, aber in Ansehung ihres Weinwachses von den höchsten Bergen geschützet, und also vor dem Frost überflüßig gesicherte Lagen sind. Zudeme gereichen die Rüdesheimer sogenannte Orleanzer oder Berg-Trauben auch später als andere zu ihrer Zeitigung, entlassen weder ihre Säfte, noch leichterdings ihre Beere. Jedoch sind der rothe Weinwachs zu Asmannshausen und das sogenannte Rothland zu Rüdesheim der Ausnahme unterworfen, und der gewöhnlichen Vorlasse höchst-benöthiget.

Das Rothland muß eine Vorlaß haben.

Bey der Bestimmung muß die Witterung in Consideration gezogen werden.

Uebrigens verdienet auch die Beschaffenheit des Wetters eine kluge Beobachtung, zum Theil weil ein aufgeheiterter Tag so viele Lust und Munterkeit in einem Arbeiter erwecket, als hingegen ein düsteres und kaltes Regen-Wetter in demselben verdrießliche Schläfrigkeit und nachläßigen Unmuth verursachet; fürnämlich aber, weil all-möglicher Bedacht muß genommen werden, daß die Weintrauben trocken abgelesen, gemostert und nacher Hauß geführet werden: Denn die äusserliche Nässe der Trauben und ein beregneter Most der wesentlichen Güte und dem innerlichen Gehalt des Weines höchstschädlich sind.

Die Trauben sollen trocken abgelesen und gemostert werden.

Zwey-

Zweyten Theils
Dritte Lehre.
Von den wichtigsten Besorgnissen in der wirklichen Weinlese.

Die Bänder sollen mit Messern aufgeschnitten und die Trauben nicht mit Händen abgerissen werden.

Erstlich, sollen die Bänder des Weinstocks mit dem Messer aufgeschnitten werden, damit man die unter dem Laube verborgene Träubgen desto leichter finden, und ohne Zerstreuung abschneiden kann; desgleichen dann auch sollen die Trauben nicht mit den Händen abgerissen, sondern mit dem Messer abgeschnitten, und jederzeit die linke Hand untergehalten werden, damit desto weniger Weinbeere zu Boden fallen und verlohren gehen; dahero keine Leser in den Weinbergen zu dulten sind, deren nicht jeder mit einem wohl-geschliffenen Messer versehen ist.

Die alte Weiber sind die schädlichste Leser.

Zweytens, weil in dem Rheingau die Weinstöcke sehr niedrig an der Erde haften, so ist nicht rathsam, viele durch das Alter geschwächte Weibspersonen zur Weinlese zu bestellen; indeme diesen das Niederbücken, um die abgefallenen Weinbeere aufzulesen und die unterste Träubgen abzuschneiden, allzu beschwerlich fällt. Und da

das hohe Alter gemeiniglich der Lüsternheit am meisten ergeben, und die Armuth noch darzu antreibt, so haben solche alte Weiber gar oft heimliche Diebs-Säcke unter ihren Röcken, in welche sie sehr leicht viele Trauben verbergen können.

Pursche von 15. Jahren sind tauglicher als junge Mägdlein.

Pursche von funfzehn Jahren sind zur Weinlese die muntersten, und viel tauglicher als junge Mägdlein; denn wenn diesen durch das feuchte Gras und Laub der Weinberge die Röcke einmal naß worden sind, so werden sie wegen Kälte zu weiterer Arbeit ganz verdrießlich und faul seyn. Da man aber

Den ersten Tag soll man dieleser nicht in die besten Weinberge stellen.

Drittens, den jungen Leuten das Trauben-naschen in der Weinlese nicht wohl verwehren kann, und deren Begierlichkeit auch anfänglich hierzu sehr heftig ist, so ist doch rathsam, daß man dieselbe den ersten Tag nicht in den besten Weinberg, sondern in einen derjenigen anstelle, welche von geringster Gattung sind, und welche an der gemeinen Landstrasse, mithin dem mehresten Anlauf und Raube ausgesetzt liegen. So sehr aber diese Leute bey ihrer Arbeit anzufrischen sind, so ist doch

Man soll nicht biß in die spate Nacht lesen lassen.

Vierrens, kein groser Vortheil dabey, wenn man sie, um etwas zu ersparen, biß in die späte Nacht mit Ablesung der Trau-

ben

den fortfahren läßt; indem sie theils aus Mangel des Lichts die Trauben nicht recht mehr erkennen und finden, theils auch aus zunehmender Mattigkeit zurücklassen.

Fünftens ist bekannt, daß viele Gewächse nur von gewissen Thieren oder Arten der Ungeziefer ihre besondere Nachstellung haben, die ihnen auf mancherley Weise schädlich sind. Die Weinstöcke hingegen müssen sich fast allen Thieren, Geschmeise und diebischen Menschen mit ihren Früchten zur Beute dargeben.

Es ist zu sorgen, daß man nicht der letzte in der Weinlese seye.

Denn was ist zu finden, das nicht gerne Trauben nasche? Wenn ich nun in deren Ablese- und Einsammlung der letzte bin, so haben alsdann meine unabgelesenen Weinberge von allen Nachstellungen den merklichsten Abgang und Schaden zu tragen.

Da also bey der Weinlese vieles darauf ankommt, daß selbige sowohl mit gröster Vorsichtigkeit angestellet, als mit möglichstem Fleisse befördert werde; so habe ich in meiner eigenen Rheingauer Landwirthschaft zu Geisenheim folgende Anordnung gemacht: Ich theile nämlich die Arbeiter in zwo Partheyen, deren jede hat 1tens zwölf Leser, 2tens einen Nachgänger, der zu besorgen hat, daß diese weder einige Trauben hangen, noch die abgefallene Beere auf der Erde liegen lassen; 3tens einen Sammler,

Unterrichte wie die Weinlese zu befördern.

der die abgelesene Trauben einsammlen, und in einem sogenannten Rücklegel auf seinem Rücken biß an die Moster-Bütte tragen muß; 4tens zween Moster-Knechte, oder einen Trauben-Treter, durch welchen die gesammlete Trauben entweder mit Kolben gemostert, oder mit Füssen getreten werden; 5tens einen Fuhrmann, welcher die an dem Weinberge gemosterte Trauben in Empfang zu nehmen, und in meinen Hof an die Kelter zu führen hat; 6tens einen Oberaufseher, welchem obliegt, früh Morgens seine ganze Parthey in meinem Hof zu versammlen, in die Weinberge zu führen, alldorten zu schuldigem Fleisse und Ordnung anzuhalten, und endlich Abends wiederum biß in meinen Hof zurück zu begleiten, damit ich versichert seye, daß die Leser und Arbeiter in ihren Geschirren (die sie zu diesem Ende in meinem Hof zurück lassen müssen) keine Trauben in ihre Wohnungen tragen; 7dens vier Kelter-Knechte, welche die gemosterte Trauben bey Tag und Nacht keltern müssen; 8tens einen Faßbender, welcher den gekelterten Most durch lange Röhren in die Keller und Fässer zu leiten hat.

Bey dieser Zahl und Ordnung verbleibe ich gemeiniglich alle Jahr; solte ich aber

bey jähling einfallendem Regen-Wetter mit der angefangenen Weinlese auf einen oder zween Täge einzuhalten gezwungen seyn, so vermehre ich alsdann nur die Zahl der Leser, damit der Aufenthalt ersetzet werde.

Durch solche Ordnung und schleunige Beförderung kann ich in vollkommenster Zufriedenheit, da ich etlich und zwanzig Stück Wein mache, mit der Weinlese in dem Rheingau in einer Woche zu Ende kommen, und zu meinem Nutzen der Begierde des Räubers den Gegenstand benehmen.

Das Weinlaub kann benutzet werden.

Zu einer anhängenden Bemerkung will ich noch erinnern, daß gleich nach vollkommenen Abschnitte der Trauben, die Reben-Blätter durch die Mägde abgepflücket, eingesammelt, und für Winter-Futter zum Nothfall können aufbehalten werden. Welche Vorsicht besonders denjenigen wohl zu statten kommet, die, wegen Abgang und Seltenheit der Wiesen, an zureichender Nahrung für ihr Rindvieh Mangel leiden.

Zweyten Theils
Vierte Lehre.
Von dem Mostern.

Die Mosterung wird auf

Die von ihrem Stock abgesonderte Trauben können entweder mit Kolben gemostert, oder

dreyerley Weise verrichtet.

oder mit Füssen getreten werden, oder aber in einer ordentlichen Hand-Mühle durch zwey gegen einander laufende Walzen getrieben und geknirscht werden, deren Abschilderung ist sub Num. I. zu betrachten.

Num. I.

Die erstere Art ist vor undenklichen Jahren in dem Rheingau hergebracht, die zweyte nur von wenigen geübet, die letztere aber erst neuerlich erfunden, und noch zur Zeit nur von etlichen versucht worden.

Frage:

Welche dieser Arten ist zur vollkommenen Mosterung die tauglichste?

Antwort:

Es kann bald diese, bald jene Mosterung nützlich seyn.

Die Tauglichkeit dieser Mosterungs-Arten verhält sich nach der verschiedenen Gattung der Trauben und deren Zeitigung also, daß bald diese, bald jene nützlicher seyn kann.

Frage:

Welche Mosterung ist dem Rheingau die nützlichste?

Antwort:

Ueberhaupt ist in dem Rheingau die mit Kolben die nützlichste.

Der Orleanzer Traube und der kleine Rißling enthalten, fürs Erste, ein weit steiferes Mark, als viele andere, mithin wird auch eine weit stärkere und gewaltsamere Mosterung erfordert, um deren Mark

Mark aufzulösen, und leicht flüßig zu machen. Fürs Andere, haben diese Trauben-Gattungen bey mittelmäßigen Jahrs-Witterungen in schweren Gründen, nicht allein hin und wieder noch viele harte Weinbeere, sondern auch gemeiniglich noch grüne und sauere Stiele, oder sogenannte Rappeu; demnach muß deren Mosterung zwar stark und gewaltsam, doch auch zugleich also beschaffen seyn, daß die harte Beere ganz, und die sauere Stiele unverletzt bleiben.

Da nun aber alles dieses nicht füglicher als durch die Kolben-Mosterung zu bewirken; so ist mein wohlmeynender Rath, die Rheingauer mögten sich durch keine neue und nur die Augen täuschende Erfindung verblenden lassen, sondern ihre alt-hergebrachte und jederzeit mit Kolben verrichtete Mosterung beybehalten. Auf die

Die Rheingauer sollen sich durch keine neue Erfindung blenden lassen.

Frage:

Warum ich selbsten, ohngeachtet meiner eigenen Warnung, jährlich in dem Rheingau einige meiner abgelesenen Weintrauben durch die Zertretung mit Füssen mostere, diene ich, ohne zu erröthen, mit diesem zur

Antwort:

Daß ich unter meinen Rheingauer Weinbergen zu Geisenheim ohngefähr eilf

Ursach, warum ich aber selb-

sten einige Trauben treten lasse.

Morgen besitze, in welchen sowohl wegen hitzigem Grunde, als wegen feuriger Jugend der Weinstöcke selbst, auch in mittelmäßigen Jahren alle Trauben eine überflüßige Zeitigung erhalten, und zum Erkennungs-Zeichen, frühzeitig braune und trockene Stiele bekommen.

Bey solchen Weinbergen nun lasse ich die Mosterung von darum durch das Treten verrichten, weilen dergleichen gewaltsame Mosterung das Mark der Trauben am besten auflöset und leicht flüßig machet, folglich auch mehr Wein giebt.

Frage:

Was ist denn gegen die neu-erfundene Mühle einzuwenden, durch welche dermahlen an verschiedenen Orten, zu fast allgemeiner Bewunderung, die Trauben gemostert werden?

Antwort:

Die Handmühle ist zwar gemächlich, hat aber zwey Haupt-Fehler.

Diese Art zu mostern ist nach ihrer mechanischen Erfindung zwar künstlich und zum Gebrauch gemächlich; sie verletzt weder die Stiele, noch Körner der Trauben: Hingegen aber werden alle, sowohl abgereifte als unabgereifte Weinbeere, zerdrücket, und das Mark der Trauben wird nicht biß zur genugsamen Leichtflüßigkeit aufgelöset.

Fra-

Frage:

Warum soll durch diese Maschine solchen zween Haupt-Fehlern nicht können gesteuert werden?

Antwort:

Alle Trauben-Beere fühlen in dem geschwinden Durchfall durch die Handmühle nur ein augenblickliches Zwicken; dieses verursachet zwar, daß alle Beere sogleich aufbersten und ihren ohnehin flüßigen Saft entlassen, das Mark aber bleibt Mark in seinem Wesen, und läst sich ohne weitere anhaltende Bewegung nicht so schlechterdings auflösen und leichtflüßig machen.

Der erste Febler ist, daß sie das Mark nicht leichtflüssig macht.

Die Auflösung ist ohne anhaltende Bewegung unvollkommen.

Frage:

Wie ist diese angegebene Nothwendigkeit einer anhaltenden Bewegung zu Auflösung des Trauben-Marks gründlich zu beweisen?

Antwort:

Der Beweiß gründet sich in der Naturlehre; denn alle anhaltende Bewegung verursachet eine Erhitzung, die Erhitzung eine Entzündung, die Entzündung eine Auflösung, und diese endlich die Leichtflüßigkeit.

Die Nothwendigkeit der Bewegung ist in der Naturlehre gegründet.

Frage:

Wie läst sich dieser an sich selbst sehr deutliche und wahrscheinliche Beweiß einem in denen physica-

physicalischen Wissenschaften minder erfahrnen durch augenscheinliche Proben dar stellen?

Antwort:

Deren Kraft ist auch durch augenscheinliche Proben zu erweisen.

Die Limonen oder sogenannten Citronen haben, gleich den Weinbeeren, ein steifes Mark, einen flüßigen Saft, und etliche Körner.

Erste Probe.

Man nehme also zwey dieser Früchte von gleicher Grösse und kennbaren Güte, die eine davon klopfe man heftig und walgere sie mit denen Händen, drücke sodann mit beyden Händen beyde zugleich aus, so wird man wahrnehmen, daß die geklopfte und gewalgerte den dritten Theil des Saftes mehr entläßet, als die andere, obwohl man sie mit der heftigsten Gewalt zusammen drücket.

Woraus sich denn ganz ohnwidersprechlich begreifen läst, daß ein bloses augenblickliches Drücken, ohne weitere Arbeit und Bewegung, zur vollkommenen Auflös- und Flüßigmachung des Traubenmarks nicht erklecklich seye, sondern daß, jemehr und stärker die abgelesene Weinbeere gestossen, getreten und umgerühret werden, desto leichtflüßiger der Most von der Kelter ablaufen könne.

Daher

Dahero dann sehr rathsam ist, daß in Hitzigen und trockenen Jahren, da die Trauben gemeiniglich sehr trocken und markig sind, die Mosterung ungleich gewaltsamer und stärker bewirket werde, als in andern.

In hitzigen Jahren muß die Mosterung gewaltsamer seyn.

Es würden auch aus der nämlichen Ursache die Rüdesheimer jährlich bey jedem Stückfaß wenigstens dreysig Maaß mehr an Most bekommen, wenn sie bey ihren markigten Berg-Trauben eine doppelte Mosterung spüren liessen; nämlich eine bey dem Weinberg, und die andere vor dem Aufschütten bey der Kelter.

Eine doppelte Mosterung ist besonders für Rüdesheim dienlich.

Der meinen wohlmeynenden Rath etwan nur für einen zufälligen Gedanken ansiehet, der beliebe zu lesen, was der erfahrne Verfasser des Englischen Garten-Buchs in seinem zweyten Theil am 426 Blatt schreibet, wo er meldet, daß an verschiedenen Orten in Burgund die Trauben vor dem Auspressen zu drey wiederholten malen zwey Stunden lang gearbeitet und gerühret werden.

Von der sonderbaren Kraft der Bewegung in Flüßigmachung der Cörpern dienet auch fürnämlich zum Beweise, wenn ein Theil des vor etlichen Tägen abgelöschten und wiederum steif gewordenen Kalchs

Zweyte Probe von der Kraft der Bewegung.

Kalchs mit zween Theilen eines trockenen Rhein-Sandes vermischt, und hierauf mit jenen Werkzeugen, der sich die Stuccatorer hierzu bedienen, etliche Stunden lang wohl geschlagen und geklopfet wird. Hierbey wird sich zeigen, daß dieser anfänglich trockene und steife Klumpen, ohne Zuguß eines Wassers, durch blose Bewegung aufgelöset, und biß zur Flüßigkeit verdünnert werde.

Mittelst dergleichen von den alten Natur-Kündigern erfundenen physicalischen Versuchen sind vor mehr als tausend Jahren mehr als Eisen-feste Mauerwerke aufgeführet worden.

Zweyten Theils
Fünfte Lehre.
Von dem Keltern überhaupt.

Die gemosterte Trauben sollen bald auf die Kelter gebracht werden.

Nach der Mosterung ist das Keltern der nächste Gegenstand der Herbst-Arbeit. Fürnämlich aber kommt vieles darauf an, daß die gemosterte Trauben bald-möglichst auf die Kelter gebracht, und in den Bütten und Kufen nicht so lange gelassen werden, biß die Gährung eintritt, damit der

Most

Most nicht röthlicht, und eines von den Rappen eingezogenen herben und widrigen Geschmackes werde. Auch ist hierdurch zu verhüten, daß sich nicht etwan ein starker Säcker oder sogenannter Kuchen auf der Kelter erhitze, von welchem, wann er groß und dick ist, leichtlich zwölf Maaß Most eingeschluckt, verdünsten können.

Dahero wird ein vorsichtiger Haußhälter nach dem Verhältniß seines Weinwachses mit hinlänglichen Keltern zu dem Ende sich versehen, daß, wenn eine einen verderblichen Zufall erlitten, die andere zur Stelle seye; denn wie leicht kann nicht die beste und stärkste Kelter durch unschickliches Betragen der Kelter-Knechte Noth leiden? Da aber zur Zeit der Weinlese und Trauben-Pressung die Handwerks-Leute schwerlich oder gar nicht zu bekommen sind, so wird der Schaden sehr beträchtlich seyn, wenn weiter keine Kelter beyhanden ist, die den Abgang der einen ersetzen kann.

Zweyten Theils Sechste Lehre.

Von dem Unterschied der Keltern oder Weinpressen.

Die Kelter oder Weinpresse ist ein zum Weinbau ganz unentbehrliches Hauptstück, verdienet folgsam eine besondere Beschreibung, Untersuchung und Betrachtung. Ich will mich hier nach möglichster Kürze verwenden.

Die Rheingauer Keltern sind von dreyerley Gattung.

Num. II.

Die älteste und dauerhafteste ist die grose Baum-Kelter.

Die Keltern der man sich dermalen in dem Rheingau bedienet, sind verschiedener Gattung, und deren Abschilderung sub Num. II. III. IV. und V. eigentlich entworfen.

Die erste Gattung Num. II. wird die grose Baum-Kelter genennet. Diese ist von undenklichen Jahren her in dem Rheingau üblich gewesen, und hat jederzeit als die nützlichste, stärkeste und dauerhafteste ihren Vorzug behauptet.

Diese ist aber kostbar, und erfordert

Da aber diese Maschine, besonders wenn sie von der gröseren Gattung ist, einen sehr weiten Raum, und zu ihrer Erbauung über 9. Eichbäume, von welchen

der

der oberste Druck-Baum von einer beträchtlichen Länge, Dickung und Form seyn muß, und also sehr grosse Kosten erfordert; so hat man bereits vor ungefehr funfzig Jahren, da die hierländische Holz-Theurung angefangen, die zweyte Gattung Num. III. eingeführet; und diese die hölzerne Schraub- oder Preß-Kelter genennet.

grosen Raum.

Num. III.

Dahero sind die hölzerne Preß-Keltern eingeführet worden.

Nun erfordert zwar diese die Halbscheid des Holzes weniger als jene, und nimmt auch nur halb so viel Platz ein, jedoch fehlet es ihr an der Dauerhaftigkeit: Denn hält sie auch im ersten Jahr die Probe aus; so wird dennoch ihr Auf- und Zuschrauben von Jahr zu Jahr beschwerlicher, und endlich ganz unmöglich. Die Ursach hievon ist diese: Jemehr das obere Schraubkloß nach und nach austrocknet, destomehr schwindet dasselbe in der Breite zusammen, und verlieret also ihre Zirkelründe, wodurch aber der ordentliche Umtrieb der eingesteckten Spindel nothwendiger Dingen aufgehalten und gehemmet wird. Will man alsdann hier Rath und Hülfe bey dem Zimmermeister suchen, so wird dieser zwar das Kloß neuerdings durchbohren, und dessen Schraubloch, zu Gewinnung der Ründe, erweitern, dieses aber zugleich dergestalten schwächen, daß es keine besondere Gewalt mehr ertragen kann, sondern

Diese sind zwar wolfeiler, aber nicht so dauerhaft.

Dessen natürliche Ursach.

beym nächsten starken Zuschrauben (wie mir selbsten begegnet ist) ohnfehlbar bersten muß.

Wie die Preßkeltern nützlich und dauerhaft zu machen sind.

Da aber dennoch mit solcher Gattung der Keltern vielen Landwirthschaftern gedienet ist, weil sie nämlich leicht anzuschaffen, und keinen allzugrosen Platz erfordern; so rücke ich hier eine kurze Anweisung bey, wie solche gemächlich, nützlich und dauerhaft können eingerichtet werden. Zu dem Ende müssen sich

Erstlich, Schraub und Spindel in ihrer Schwere, Stärke und Dickung nach der Gröse der Kelter verhalten.

Das Rüstenholz ist zu Schraubklötzern das dauerhafteste.

Zweytens, sofern kein besseres Holz zu bekommen, so kann zwar das dicke Schraubklotz aus Eichenholz verfertiget werden: Weil aber dieses von spröder Eigenschaft ist, und durch öfteres Auf- und Zuschrauben sich leicht abnutzet und zermalmet, so ist das zehe Rüstenholz hierzu das dienlichste.

Das Schraubklotz und Spindel sollen nicht von einer Gattung Holzes seyn.

Drittens, ist zu bemerken, daß das Schraubklotz, die Spindel und die sogenannte Pfann, auf welche die Spindel in dem Zudrücken getrieben wird, nicht aus einerley Holz-Gattung bearbeitet werden; der Grund liegt in der Natur, indem das

Holz

Holz von gleicher Art, wenn es gegen einander in gewaltsame Bewegung gebracht wird, sich leichter erhitzet und Wechselsweise zerreibet, als zwey von verschiedener Gattung. Wird nun z. B. die obere Schraube und die untere Pfanne aus Rüstenholz gemacht, so kann die Spindel aus Kirsch- oder Nußbaum verfertiget werden.

Viertens, ist es bekannt, daß ein drey Schuhe dickes Holz mindestens die Zeit von zwölf Jahren zu seiner vollkommenen Austrocknung erfordere; da aber dergleichen schon ausgetrocknetes sehr selten zu bekommen ist, so wird man gemeiniglich von der Nothwendigkeit getrieben, dasselbe von einem frisch gehauenen Baum schneiden zu lassen: Soll es aber tauglich und besonders für die Dauer bereitet werden, so muß im Anfang das Schraubloch anderthalbe Zoll enger gebohret werden, als es sonsten nach Verhältniß der Kelter-Gröse erforderlich wäre.

Dieses Schraubklotz thut nun etliche Jahre hindurch, und so lange seine Dienste, biß dessen Schraubloch nach und nach durch das Zusammenschwinden seine Zirckelründe verlieret, mithin das Auf- und Zuschrauben sich endlich hemmet und sehr beschwerlich fällt; geschiehet aber dieses, so lässet man

alsdann das Schraubloch in seine gehörige Weite bohren, und giebt ihm eine dickere, auch schon bey Einrichtung der Kelter auf diesen vorgesehenen Fall vorbereitete Spindel, die dann indessen, biß zu ihrer wirklichen Verwendung, schon genüglich ausgetrocknet ist.

Fünftens, sind in dem Rheingau die grosen Baumkeltern besonders üblich, mithin die Werk- und Bohrzeuge der dortigen Zimmermeister auch meistentheils darauf eingerichtet.

Da es nun zu einer grosen Baumkelter keiner dickeren Spindel bedarf, als zu einer mittelmäsigen sogenannten Preß- oder Schraubenkelter; so darf man sich von inländischen Zimmermeistern nur Schraubklötze zu mittelmäsigen Keltern ausbohren lassen. Will sich aber jemand im Rheingau eine grose Preß- oder Schraubenkelter, worauf sechs biß sieben Rheinische Ohmen auf einmal können gekeltert werden, verfertigen lassen, so müsten zur zweyten Ausbohrung des Schraubenklotzes ein disseits des Rheins wohnhafter Zimmermeister berufen, oder dessen Schraubzeug entlehnet werden, weil in disseitigen Chur-Maynzischen und Pfälzischen Gegenden die Schraubkeltern vorzüglich im Gebrauch, und

alſo auch die Handwerkszeuge hiernach eingerichtet ſind.

Sechſtens, iſt es eine unumgängliche Nothwendigkeit, daß je ſtärker die Kelter, deſto länger, ſtärker und ſchwerer der Hebel ſeyn müſſe, mit welchem die Spindel, mittelſt des ſogenannten Tummelbaums, beygezogen und zugeſchraubet wird. Da aber das Aus- und Einſchieben einer ſolchen faſt äuſſerſt mühſam und beſchwerlich iſt; ſo hat man zu deſſen gröſerer Erleichterung den an der Figur des Schraubklo- [illegible] er chtlichen eiſernen Flügel, ſamt der abhangenden und den Hebel faſſenden Kette erfunden.

Je ſtärker die Kelter, deſto länger u. ſtärker der Hebel ſeyn muß.

Die Einſchiebung des Hebels iſt durch einen eiſernen Flügel zu erleichtern.

Siebendens, zeiget gleichfalls die Figur des Schraubkloßes zwey zu beyden Seiten des Schraubloches und Flügels durchgezogene Nägel, welche aus Vorſicht durchgezogen werden, wenn das Kloß aus einer Eiche gemacht iſt, welche leichter als anderes Holz berſtet.

Die Berſtung des Schraubkloßes kan durch zwey eiſerne Nägel verhütet werden.

Die dritte Figur Num. IV. und V. iſt die eiſerne Schraubkelter, und wird alſo genennet, weil ſie eine eiſerne Schraube und Spindel führet. Ohngefehr vor zehen Jahren iſt die erſte im Rheingau angeſchaft worden, und es befinden ſich dermalen bey zwölfe daſelbſt.

Num. IV. V.

Von der eiſernen Schraubkelter, als der 3ten Gattung.

Diese hat 2. Hauptfehler.

Ich meines Orts habe mich noch zur Zeit mit keiner von dieser Gattung versehen, indeme ich zwey Hauptfehler daran bemerket, die aber, wie ich dafür halte, leicht zu verbessern sind.

Beschreibung des ersten Fehlers.

Der erste besteht darin, daß die eiserne Schraube bey dem unteren Theil sich ausgespitzet, und also dünner und schmähler ist als in der Mitte, mithin von oben herab in das Kelterbette muß eingestecket werden. Ohngeachtet nun ihre Länge durch das unterste, unter den zwey Lager-Hölzern befindliche, und mit Num. IV. bezeichnete dicke Holz reichet, und noch überdieses mit einer eisernen Schliese wohl verwahret ist; so mag doch alle diese Vorsorge nicht verhindern, daß solche von oben eingesteckte Schraube bey starkem Zuschrauben nicht solte locker gemacht, und dardurch ein schädliches Ausrinnen des Mostes verursachet werden, zu dessen möglicher Auffassung dahero ein Zuber oder Kufe muß untergestellet werden.

Beschreibung des zweyten Fehlers.

Der zweyte Fehler ist dieser: Die Schraube sowohl als die sogenannte Mutter wird aus gleichem Metall, nämlich aus harten Eisen verfertiget. Da nun kein Stück dem andern wegen der innerlichen Gleichheit nachgeben kann; so ist hievon die natürliche

che Folge, daß bey gewaltſamer Zuſchrau-bung der Kelter mehrmalen ganze Split-ter von dem eingeſchnittenen Gewinde und inneren Schraubwerk abſpringen.

Nun könnte zwar der erſte Fehler, nach meinem Begriffe, dadurch verbeſſert wer-den, wenn dem unteren Theile der eiſernen Schraube eine mehrere Dicke, als deren Mitte, beygeſetzet, und dieſelbe ſodann von unten hinauf in das Kelter-Bette geſcho-ben würde: Denn bey dieſer Einrichtung muß ſolche, je heftiger die Kelter zuge-ſchraubet wird, ſich unten mit ſo gröſſerer Gewalt in das Holz ziehen, und deſto ge-nauer alle Oefnung verſtopfen. Anweiſung wie der erſte Fehler zu verbeſſern.

Da aber die Einſchiebung der eiſernen Schraube von unten hinauf wegen ihrer Länge ſehr beſchwerlich fällt, indeme bey je-der Einſteckung die ganze Kelter zerleget werden müſte; ſo wäre meines Erachtens zu Tilgung dieſer Beſchwerde das fürträglich-ſte, das Eiſen in zwey Theile zu ſchneiden, daß das eine davon mit aller Gemächlich-keit von unten kann eingeſchoben, und das andere von oben darauf geſchraubet werden.

Dem zweyten Fehler iſt ungleich leichter zu ſteuern, es kommt nämlich hier nur dar-auf an, daß zur inneren Einrichtung der ſo-genannten Schrauben-Mutter Num. II. Unterrich-tung gegen den zwey-ten Fehler.

anstatt des Eisens Meßing genommen werde.

Eine auf solche Art verbesserte Kelter dürfte sonder Zweifel einen allgemeinen Beyfall verdienen; denn nebst deme, daß sie Platz und Holzwerk weniger, als die anderen erfordert, so läst sie sich auch gemächlich bearbeiten.

Zweyten Theils Siebende Lehre.

Von den vorzüglichsten Beobachtungen bey dem wirklichen Keltern oder Wein-auspressen.

Was überhaupt bey dem Keltern zu beobachten.

Ehe und bevor die gemosterte Trauben auf die Kelter geschüttet werden, wird ein Korb oder Sieb vorgehänget, damit keine Beere unter den Most einschiesen.

Das Aufgeschüttete muß wohl aus einander gezogen und vertheilet werden, damit jede Seite eine gleiche Höhe, und keine mehr Mark oder Rappen bekomme, als die andere.

Der

Der aufgeschüttete Secker soll weder zu dünn noch zu dick seyn: Denn jenes kann verursachen, daß die beste Kelter leicht zerspringet; dieses aber, daß der dicke Secker nicht sattsam ausgepresset wird.

Bey dem ersten Zudrücken wird ausnehmende Behutsamkeit erfordert, damit Mark und Beere sich nicht verstopfen, und der Most über die Kelter hinaus walle.

Der erste Ablauf ergieset den lieblichsten und schwächesten, der zweyte den stärksten und raschesten, der dritte den schlechtesten Wein. Soll sich aber der erstere lange halten, so ist nothwendig, ihn mit beeden anderen zu vermischen. Zwischen dem 1ten, 2ten und 3ten Ablauf ist ein grosser Unterschied.

Wenn die letzte Nachdrücke von verschiedenen Seckern, ohne Zumischung eines anderen Mostes, in ein besonderes Faß gethan werden, so wird man eine matte Gährung gewahr nehmen, indem aller Nachdruck hell und lauter von der Kelter ablauft, und dieser allein ohne seinen Schlamm und Unreinigkeit in keine vollkommene Gährung gerathen kann; mithin ein Wein von läppischem Geschmack und schlechtem Gehalt daraus werden muß. Wird aber dieser vor seiner Vergährung mit einem Vorlauf vermischt, so wird er seine Kräfte beweisen, und jenem den Gehalt verschaffen, der ihme

Der letzten Nachdruck, alleine gelassen, giebt schlechten Wein.

Dessen natürliche Ursache.

allein abgehet. Es fehlen also, meines Erachtens, die Italiäner und Franzosen sehr, daß sie den Vorlauf ihrer süsen und fetten Weine alleine aufbehalten, den andern aber gar nicht achten.

Wie oft ein Secker zu bearbeiten seye.

Jeder Secker oder Kuchen soll 4mahl frisch beschnitten, aufgeworfen, und so lange gepresset werden, biß nichts mehr ablauft. Wird aber ein Secker die zwey letztemahl bearbeitet, so muß durch dessen Mitte ein Kändel geschnitten und ausgeräumet werden, damit der übrige Most zu seinem Ablauf ein ordentliches Rinnsal bekomme.

Bey dem Zuschrauben soll man behutsam und nach und nach zu Werke gehen, damit nicht widrigenfalls, bey einer auf einmal angewendeten Gewalt, auch die stärkste Kelter (wie es gar leicht geschehen kann) zersprenget werde.

Zu diesem Ende soll sich jederzeit ein überflüßiger vorräthiger Kelterhebel in Verwahrung finden, um den Abgang eines jählings zersprungenen zu ersetzen. Je grösser die Kelter ist, je länger muß auch der Hebel seyn, und zu einer grossen Baumkelter wenigstens 14, bis 15. Schuhe haben.

Eine Oehllampe ist

Da bey der Nacht gekeltert wird, muß man sehr behutsam sorgen, daß keine Oehllampe

lampe in den Most verschüttet werde; denn ein einziges Loth stinkenden Oehls ist vermögend, ein ganzes Stück Wein zu verderben. Dahero es eben keiner Verschwendung gleich sähe, wenn man sich, um Vermeidung solcher Gefahr, bey dieser nächtlichen Arbeit der Unschlit-Kerzen bediente. bey dem Nacht-Keltern gefährlich.

Eben so wenig soll man gegen treue und fleisige Kelter-Knechte mit einem, obwohl unbedungenen Trunk Weins, sparsam seyn; indem diese alles zehenfach einbringen können.

Fleißige und erfahrne Kelter-Knechte können und sollen jeden aufgeschütteten Secker innerhalb zwölf Stunden abkeltern, besonders wenn die Witterung warm ist, denn sonsten entzündet sich der Kuchen, verschluckt vielen Most, und die entzündete Rappen und Kämme geben dem Wein einen widrigen Geschmack. Bey den drey ersten Bearbeitungen eines jeden Seckers hat man also nicht Ursach, so lang abzuwarten, biß die Kelter ausgetröpfelt hat; solches ist nur bey dem letzten Ausdruck nothwendig.

Zur sicheren Probe, daß der sogenannte Secker oder Kuchen vollkommen ausgepresset seye, darf man nur fühlen, ob er schon so ausgetrocknet sey, daß man ihn zerreiben könnte.

Die

Die ausgepreßte Secker oder Kuchen sind zwar zum Brandwein-brennen nützlich zu verwenden, müssen aber sogleich, wie sie von der Kelter kommen, und bevor sie sich entzünden, und ihre Kräfte verdünsten, mit Händen zerpröckelt und zerrieben, in einem Faß fest auf einander getreten, und endlich einen halben Schuh hoch nicht allein mit feuchtem Leimen oder Gassen-Koth zugeschmieret, sondern auch mit Sand überschüttet werden, damit, wenn der Leimen trocken wird und Risse bekommt, diese von dem nachrollenden Sande verstopfet werden.

Die auf solche Weise eingemachte und sogenannte Weintrestern können zwar im Fall der Noth zu Winterszeit den Ochsen und Rindern zu einiger Nahrung dienen; die Küh aber, wenn sie öfters davon fressen, werden wegen hitziger Eigenschaft dieser Fütterung gemeiniglich die Milch verlieren.

Es ist sehr gefährlich, wenn man den Kelter-Knechten anstatt des Lohnes die ausgepreßte Secker überläßt; denn diese, um mehreren Wein-Geist zu gewarten zu haben, werden alsdann ihr Amt schlecht ver-

verrichten, und jeden Secker abnehmen, bevor er vollkommen ausgepresset ist. (*)

Alle obige Lehrstücke sind dem Rheingau und hiesigen Rheinischen Gegenden um so nützlicher, als in diesen jeder Haus-Vatter, nach dem Verhältniß der Vielheit seiner Weinberge, seine eigene Keltern hat, und deren Bearbeitung selbsten besorgen muß. In vielen andern Ländern aber, wo alle Weine auf Herrschaftlichen Keltern ausgepresset werden, muß man sich mit dem gemeinen Schlender begnügen lassen.

Zweyten Theils
Achte Lehre.
Von
Fassung des ausgepreßten Mostes.

Von Inhalt der Rheinischen Stückfässern.

Da die Rheinweine gemeiniglich Stückweise verkaufet werden, deren jedes sieben und eine halbe Ohm halten muß; so ist

(*) In Burgund und Champagnen, allwo aus rothen Trauben ganz weisser Wein gemacht wird, ist in dem Keltern und Pressen, gegen die hiesige Weise, ein grosser Unterschied.

ist auch der Rheinwein in Fässer von solchem Gehalt zu fassen.

Neue Fässer sind überhaupt rathsam.

Es ist zwar rathsam, daß man, besonders bey guten Wein-Jahren, neue Fässer anschaffe, weil die alten, wenn sie schlecht unterhalten worden, dem neuen Wein gar leicht einen üblen Geschmack beybringen können; so, wie aber ein Eßigfaß, in welchem guter Eßig gelegen, der eine kräftige Mutter zurückgelassen, viel schärferen Eßig ziehet, als ein anderes, auf gleiche Weise wird auch ein Wein-grünes Faß, welches ohnlängst einen schmackhaften Wein enthalten, der in demselben einen guten Weinstein angesetzet, dem eingefüllten Most besondere Kräfte geben, und zu dessen reinigender Gährung viel mehr als ein neues beytragen.

Alte Wein-grüne Fässer sind die nützlichste.

Zubereitung der alten trockenen Fässer.

Es müssen aber die alten ganz trockene Fässer vor ihrem weiteren Gebrauch wohl gewässert, und hauptsächlich versucht werden, ob sie von keinem üblen Geruch, oder etwan gar schimmlicht seyen. In welch letzterem Fall sie wohl ausgebrennet, und die anklebenden Ueberbleibseln des alten Weinsteins genau müssen ausgekratzet werden. Zu deren vollkommenen Ausbrühung aber ist die gemeine Art und Weise nicht hinlänglich, sondern das Ausbrühen

hen muß auf folgende Art zweymal hinter einander geschehen. In dem ersten Brühwasser müssen viele Stücker von der äuseren Rinde eines alten Eichbaums gesotten, alsdann mit dieser scharfen Lauge die Fässer drey Stunden lang wohl ausgebrühet, öfters hin und her gerollet, und von einem Faß-Boden um den andern umgestürzet werden. Diese erste Ausbrühung ist zwar alleine hinlänglich, allen üblen Geruch aus dem Faßholz zu ziehen; damit aber nichts von der Schärfigkeit der Lauge zurückbleibe, so muß jedes Faß nicht allein sogleich mit frischem Brunnenwasser ausgeschwenket, sondern auch noch einmal auf allgemeine Weise ausgebrühet werden.

Die alten und neuen Fässer machen an dem Wein einen merklichen Unterschied.

In neuen Fässern bekommt der Wein allzeit einen zärteren und lieblichern Geschmack, in den alten hingegen mehrere Stärke und ein rascheres Wesen; indem jene bey Gährung des Weines vieles von dessen Schwefelsalz und öhligten Theilen einschlucken, diese aber schon mit altem Weine in ihren Poris angefüllet, und so zu sagen gesättiget, auch mit hartem Weinsteine überzogen, dem neu eingelegten Wein nicht so viel mehr entziehen können, sondern ihme viel mehr von ihrer Kraft mittheilen.

Die-

Zu Rheinischen Fässern ist nur das Eichenholz dienlich.

Dieweilen das Eichenholz zu langjährigem Weinlager das dauerhafteste, und die öftere Abänderung der Fässer jenen Weinen sehr schädlich ist, welche viele Jahre aufbehalten werden; so werden in unsern Landen alle Weinfässer aus diesem verfertiget. (*)

Das Eichenholz ist zweyerley Gattung.

Es ist aber auf den Unterschied des Eichenholzes besondere Achtung zu haben; denn eine Gattung desselben ist leicht, porös und spröde, die andere aber fest und schwer. Aus jenem lassen sich zwar, dem äuserlichen Ansehen nach, die schönsten Fässer verfertigen, weil alle neue Faß-Dauben von besonderer Dicke sind, die aber so gar vielen Wein einsaugen, verzehren, und so sehr durch das Holz schlagen, daß gemeiniglich ganze Schwämme hin und wieder an dergleichen Fässern hervor ragen; mithin dreyfachen Füll-Wein kosten, und grosen Abgang verursachen.

Die

(*) Die Italiäner und Franzosen hingegen, welche ihre Weine gemeiniglich im ersten oder zweyten Jahr verkaufen, können ihre Fässer aus Kastanien-Holz sowohl als mehreren andern Gattungen nützlich zubereiten lassen.

Die Weingarts-Pfähle, so daraus gemacht werden, zerspringen leicht in Stücken, wenn sie jählings auf die Erde geworfen, und nicht mit Behutsamkeit niedergelassen werden. Es wird gemeiniglich diese Gattung aus den Churpfälzischen Gegenden von dem sogenannten Donners-Berge beygeführet.

Eißholz ist die beste Gattung.

Sollen also die neuen Fässer nützlich und dauerhaft seyn, so ist allerdings rathsam, daß man sie von der zweyten Gattung, die gemeiniglich Eißholz genennet wird, verfertigen lasse. Diejenigen Fässer, welche mit Most gefüllet werden, sollen mit einem starken Einschlag von Schwefel-Spähnen verschonet bleiben, zumalen diese die Gährung hindern, und verursachen, daß der Wein allzulang stumm und süsse, und gleichsam wie entschlafen liegt.

Weitere Zurichtung der Rheinischen Fässer.

Wenn die Fässer mit eisernen Reifen beschlagen werden, soll man deren 8. an jedes Faß legen lassen, da dieselbe dermalen sehr schlecht und schwach bearbeitet werden. Die sogenannte Nasen der Reife müssen aus dem besten und zähesten Eisen gemacht werden.

Die zwey äusserste Kopf- und Hals-Reife sollen nur drey Finger breit von einander gelegt werden, damit, wenn etwan

einer zerspringet, der andere den Wein erhalten kann.

Es muß auch der Ursachen halben jedem äuserſten Kopf-Reif ein hölzerner beygefüget werden, damit die Köpfe der Faß-Taugen nicht so leicht beschädiget oder gar abgestossen werden können.

Will man die eiserne Reife gegen den Rost versichern, so müssen sie mit gekochtem Lein-Oehl bestrichen werden.

Neue Fässer, wenn sie mit Most gefüllet werden, quellen, dehnen sich aus einander, und leiden also die dermalige schwache eiserne Reife Gefahr zu zerspringen, besonders wenn die Fässer zu frühzeitig verspündet werden. Um aber diesem Unglück vorzubeugen, ist förderſamſt rathsam, daß man dieselben anfänglich mit hölzernen, und erst beym zweyten, oder dritten Ablasse mit eisernen Reifen belege, massen jene besser, als diese nachgeben können.

Die Würkung in kleinen und grosen Fässern ist unterschieden.

In kleinen Fässern wird der Wein lieblicher, zärter und frühzeitiger trankbar, in grosen aber rascher, stärker und kräftiger. In diesen zehret der Wein auch nur halb soviel, als wenn er in vielen kleinen Fässern zertheilet liegt.

Ein groses Lager-Faß von festem Eichen- oder sogenanntem Eißholz, wenn solches in einem trockenen Keller wohl unterhalten liegt, thut durch eine Dauer von neunzig Jahren immer trefliche Dienste; ich selbsten habe einige dergleichen, welche von meinen Vorfahrern schon in dem Jahr 1700. angeschaffet worden, und von denen ich hoffe, daß sie noch viele Jahrgänge aushalten sollen.

Von Unterhaltung der groſen Lager-Fäſſer.

Ein Lager-Faß, dessen Maaß stärker als zwey Rheinische Stücke ist, darf nicht neben andern kleineren Fässern auf das nämliche Lager geleget werden, sondern es muß in zween besonderen Schalen ruhen; und wenn das Faß über sechs Stück hält, so muß dessen schwere Last vier runde Schalen zur Unterstützung haben.

Um sich von einem Lager-Faß lange Dauer zu versprechen, soll man besorgen, daß dasselbe niemalen mit der untersten sogenannten Grund-Tauge auf dem Unterlager auflehne, sondern daß es zwischen den hohen und starken Schliesen und Aufsätzen, die auf beeden Seiten der unteren Schalen eingezäpfet sind, also schwebend hänge, daß man unten zwischen dem Faß und Lager durchsehen kann. Zu Erreichung dieser Absicht müssen auf beeden

Seiten zwischen dem Faß und dem obern Theil der Schalen etliche Spähne von Tannenholz eingeschoben werden, um die allzutiefe Einsenkung des Fasses zu verhindern.

Zweyten Theils
Neunte Lehre.
Von der Gährung des Weins.

Bestimmung der natürlichen Gährung.

Die Gährung ist die natürliche Reinigung und Läuterung des Weins, durch welche derselbe nach und nach aufhöret, ein roher und trüber Most zu seyn, zu seiner Reife kommt, und sowohl für das Auge, als für die Kehle, angenehm wird.

Die natürliche Gährung scheidet den Most in vier Haupt-Theile.

Diese natürliche Gährung und Reinigung scheidet den Most in vier Haupt-Theile: nämlich Erstlich, in den Schaum oder Gescht, welcher den obristen Platz einnimmt; Zweytens, in die dicke Weinhefe oder sogenannte Drusen, die in die Tiefe des Fasses sinket; Drittens, in die arbeitende und gährende Feuchtigkeit die sich in der Mitte hält; und Viertens, in den Weinstein, der sich nach und nach an den Seiten des Fasses anhänget.

Die

Die würkende Ursach dieser natürlichen Gährung und Reinigung ist, sonder Zweifel, der geistige Theil des Weins, welcher gemäß seiner flüchtigen und beweglichen Natur, da er, der Beschränkung ungewohnt, den Ausbruch zu seiner Freyheit suchet, den Most hin und her rühret, auf und nieder treibet, und durch diese prudlende Wallung denselben erhitzet. Hierdurch aber trennet er das Band der Vermischung aller in dem Most befindlichen heterogenischen und überflüßigen Theilen; und nachdem er sich von denselben entwickelt und durch eigene Gewalt frey gemachet hat, lässet er dieselbe, ihrer eigenen Schwere und Eigenschaft nach, zu Boden sincken.

Die wirkende Ursach ist der geistige Theil des Weins.

Der Anfang und die Dauer der Zeit, die zur völligen Gährung erfordert wird, seynd, nach Beschaffenheit und Zeitigung der Trauben, nach der Jahres-Zeit, nach der Natur des Orts und anderer Umstände unterschieden. Doch läßt sich aus denen, was während dieser Reinigung fürgehet, leicht abnehmen, wann sie ihr vollkommenes Ende erreichet hat.

Der Anfang und die Dauer der Zeit seynd unterschieden.

Bey sehr warmer Witterung fängt in den hiesigen Gegenden der Most öfters an, in den ersten Tagen der Weinlese zu

brausen, da er sich entgegen bey kaltem Wetter weit länger ruhig und süsse erhält. Mischet man aber mancherley Most, der aus verschiedenen Gegenden und Weinbergen entsprungen, unter einander, oder bewegt man die Fässer mit heftigem Rütteln; so wird auch hierdurch die Gährung befördert.

Die besten Weine gähren am geschwindesten, und also ein jeder nach dem Verhältniß seines besseren oder schlechteren Gehaltes.

Die Gährung der Weine ist von dreyerley Art.

Die Gährung der Weine ist verschiedener Gattung, und geschiehet auf dreyerley Art: Die erste ist natürlich; die zweyte natürlich, aber unordentlich; die dritte unnatürlich und durch Kunst.

Die Erste ist natürlich und ordentlich.

Die natürliche und ordentliche entstehet aus ihrem selbst-eigenem Triebe, so bald der Most gekeltert und gefasset worden, und ist gemeiniglich in dem Rheingau, sowohl wegen guter Lage und Zeitigung der Trauben, als wegen gemäßigter Luft und Kraft des Clima, so vollkommen, daß die mehresten Weine, nach dem dritten Ordnungs-mäßigen Abstiche, ohne dessen Wiederholung nöthig zu haben, über zehen und mehrere Jahre bey vollkommensten Kräften können erhalten wer-

werden: Dann obwohl sie sich, gleich allen Weinen, bey jeder Trauben-Blüte etwas erheben; so werden sich doch dieselben, und zwar ohne dick und lang zu werden, bald wiederum von selbsten setzen und flacker werden.

Die zweyte Art ist natürlich und unordentlich.

Die natürliche und unordentliche Gährung wird in dem Rheingau nur an denjenigen Weinen verspühret, welche entweder aus den gar zu mastigen und markigen Rüdesheimer Orleanzer Berg-Trauben ausgeflossen, oder in frisch gedüngten Weinbergen gewachsen seynd.

Diese nähren, nebst ihren ächten und reinen Bestandes-Theilen, jederzeit ein überflüßiges, schleimiges und unreines Wesen in ihrer Hülle; jemehr nun dieses den edlen würkenden Theil umziehet, destomehr wird dessen virtus expulsiva oder austreibende Kraft gehemmet, und so sehr geschwächet, daß er in der ersten ordentlichen Gährung nicht vermögend ist, eine vollkommene Scheidung aller fremden Einflüsse und Unreinigkeiten auf einmal zu erzwingen, sondern solche nach und nach verrichten muß. Dahero dann dergleichen Weine mehrmalen trübe, molkigt, dick und lang werden, und zur Gesundheit nicht so gedeylich, als andere seynd, und nicht an-

derst, als durch öfteres Ablassen und Einschläge des Schwefels, ihre erforderliche Läuterung erhalten können.

Die dritte Gährungs Art ist unordentlich und gekünstelt.

Die dritte Gährungs-Art wird von darum die unordentliche und gekünstelte genennet, weil sie durch Zusatz eines fremden Ferments oder Gähre und durch äuserliches Feuer muß erzwungen werden. Es ist aber dieser physicalische Versuch in hiesigen Gegenden, weil er weder nothwendig noch üblich ist, ganz unbekannt, sondern wird nur in jenen Landschaften ins Werk gesetzt, allwo die Zeitigung der Trauben entweder wegen frostiger Temperatur der Luft gemeiniglich unvollkommen, oder wegen gar zu heftiger Hitze übertrieben ist.

Was vor der Verspündung zu besorgen.

So bald die neuen Weine ausgetobet, und stille liegen, auch nichts mehr ausstossen, so sollen die offenen Spundlöcher mit Filz, oder mit Trauben-Blättern bedecket werden, damit die durchdringenden Kräfte des Weines nicht ausdünsten und sich verliehren. Damit aber der Filz oder die Trauben-Blätter nicht so leicht abrutschen, sollen sie mit Schiefer-Steinen, oder sonst einem leicht-wichtigen Stück beschweret werden.

Von der Zeit der

Wann mit der Weinlese nicht zu spat angefangen, und die ordentliche Gährung durch

durch äuserliche Umstände und Zufälle nicht etwan zurückgehalten worden ist, so können nach St. Martins-Tag alle Fässer zugespündet werden. Verspündung.

Es seynd aber viele Sachen und Umstände, welche die Gährung des Mostes, wo nicht gar verhindern, doch wenigstens ziemlich aufhalten, oder unvollkommen machen können; und diese seynd:

Erstlich, die Kälte; dann wann etwan die Weinlese was spätters muß fürgenommen werden, und gleich darauf sehr frostige Witterung einfällt; so wird der Most seine Gährung zwar anfangen, dieselbe aber erst in der folgenden Trauben-Blüte endigen, und gemeiniglich biß dahin trüb und süsse verbleiben. Umstände, welche die Gährung verhindern oder unvollkommen machen.

Zweytens, das Regenwetter; dann wann unter der Weinlese zu viel Wasser unter den Most kommt, oder aus Betrug darunter gemischet wird, so wird solches die Hitz und Kraft des würkenden Wein-Geistes allzusehr schwächen, abkühlen, und hierdurch den Trieb der Gährung ermatten.

Drittens, wann der Saft und das Mark der Trauben, durch übermäßige Sonnen-Hitze, gleich einem Honig ver-

dicket worden seynd. Dann je dicker, zäher und schleimiger die gröbere Bestandes-Theile des Mostes seynd, desto enger wird dessen reiner und flüchtig würkender Theil gleichsam gefässelt und beschränket gehalten, daß er das schwere, mastige und unreine Wesen nicht in hinreichende Bewegung setzen, von sich abtrennen und bemeistern kann; wie ich hin und wieder mehrmals erinnert habe.

Der Grund dieser natürlichen Erfahrung zeiget sich zu genüglicher Probe im Honig; dann dieser, wann er lauter und pur ist, giebt sich von darum niemalen zur Gährung, weil seine wesentliche Theile gar zu dick, fett und mastig seynd; so bald man ihn aber mit einer dünnen und leichtflüßigen Feuchtigkeit auflöset, oder mit Wasser vermischet, so wird derselbe in kurzer Zeit stärker als Trauben-Most gähren, daß also ein Getränk daraus kann bereitet werden, welches die Franzosen Hydromel nennen, und nach etlichen Jahren vielen Weinen den Vorzug streitig machet.

In diesem Erkenntniß lieget die Ursach, daß die Italiäner, Spanier und Franzosen ꝛc. ihre Weinberge nicht so stark, als wir die unsrige, mit Dung belegen dör-

dörfen, und daß sie die alten Weinstöcke in höherem Werth halten, als die jungen; dann sowohl die Dung, als die Jugend des Weinstocks, vermehren die Säfte und Fettigkeit der Trauben: der verstärkte und dick gewordene Saft aber hemmet die Gährung, und benimmt folglich dem Wein den dauerhaften Gehalt.

Viele Rheingauer lassen ihre Weine unter sich gähren.

Dermalen lassen die mehresten Rheingauer ihre neue Weine unter sich gähren, damit sie desto geringeren Abgang leiden; ich aber lasse solches nur bey den zarten und lieblichen Weinen geschehen, jene hingegen, die in schweren Gründen und gedüngten Weinbergen gewachsen seynd, lasse ich über sich arbeiten, damit sie desto leichter alle Unreinigkeiten nach Vermögen ausstossen können.

Zu frühzeitiges verspünden kann sehr schädlich seyn.

Da neue Weine, wann sie zu frühzeitig verspündet und auswärts abgeführet werden, gemeiniglich aufs neue in eine so heftige Beweg- und Gährung gerathen, daß sie durch alle Fugen der Faß-Taugen dringen, und endlich gar den Boden ausstossen; so soll, wann man dieses Toben zeitlich genug merket, ein Schwefel-Spahn angezündet und unter das Faß gehalten werden. Also wird ohnverzüglich die Wuth des Weines gestillet, und so viele Zeit noch

noch gewonnen werden, daß man dem Faß mit einem Bohrer, oder durch Aufschlagung des Spunds, Luft machen kann.

Die Probe des neuen Weines wird in dem Rheingau nicht in Gläsern, sondern in niederen silbernen Schalen gegeben.

Wann man endlich merket, daß die neuen Weine von weiterer Gährung keinen Schaden zu besorgen haben, so sollen die Spünde mit doppeltem leinenem Tuch umwickelt und fest eingeschlagen werden.

Zweyten Theils
Zehente Lehre.
Von weiterer Unterhaltung des vergohrnen Rheinweins.

Die Unterhaltung der Rheinweine ist leicht.

So geringe Sorgfalt und Kunst in den hiesigen Gegenden (nach Vergleichung mit andern Landschaften) zur vollkommenen Gährung unserer Weine erfordert wird; eben so leicht fällt uns auch die weitere Unterhaltung derselben.

Die erste Ablassung muß vor

Die mehresten Rheinweine können sich nach dem dritten Abstich auf viele Jahre in

in unverrückter Güte erhalten. Der erste Abstich oder Ablaß aber muß vor der Trauben-Blüthe, der zweyte gegen Ende des Herbst- oder Weinmonats, und der dritte das erste oder zweyte folgende Jahr in einer dieser Zeiten fürgenommen werden.

der Trauben-Blüthe,

Die zweyte gegen Ende des Herbst- oder Weinmonats geschehen.

Dem schweren Rüdesheimer Bergwein aber, wie auch den übrigen mastigen und fetten Weinen ist sonderbar nützlich, wann sie zum erstenmal gegen Lichtmeß, zum zweyten vor der Trauben-Blüthe, zum dritten gegen Ende des Weinmonaths, und nachhin so lang jährlich einmal abgestochen werden, biß sie sich nach und nach vollkommen gereiniget haben.

Die schweren Weine brauchen mehrere Abstiche.

Bey dem ersten Ablaß werden alle sogenannte Drusen oder Weinhefen in ein besonderes Faß gesammlet, aus welchem, wann sie sich wohl gesetzet haben, der oben aufgestiegene klare Wein abgezapfet, und unter die übrigen neuen Weine gemischet wird. Die andern steifen Drusen aber, weil sie den besten und stärksten Wein geben, werden in kleine Säcke geschüttet, deren jeder ohngefehr vier Rheinische Maaß hält, und nach diesem auf der Kelter gänzlich ausgepresset. Dieser ausgepreßte kräftigste Wein hat zwar anfänglich von der verlassenen Drusen einen merklichen widri-

drigen Geschmack, wann er aber etliche mal kurz hinter einander abgelassen wird, so verliehret sich dieser von selbsten.

Der Druſen-Wein ist der stärkeste.

Wann unsere benachbarte Weinländer unterſuchten, was für Kraft in den Druſen stecke, würden sie diese nicht so gering halten, und nur zum Brandweinbrennen verbrauchen, sondern gleich den Rheingauern keltern lassen, und ihren leichten Weinen, mit deren Vermiſchung, einen bessern Gehalt verschaffen.

Welche Weine die mehrsten Druſen entlassen.

Die Vielheit der Druſen oder Hefen des Mostes ist, nach Verschiedenheit der Herbst-Jahre, des Weines, und der Weinberge, sehr ungleich. In hitzigen Jahren, da der Wein biß zur vollkommenen Zeitigung auskochet, zeigt er viel minder Druſen, als in andern Jahren. Weine, die in schweren und steifen Gründen gewachsen, nähren gemeiniglich mehr Hefen, als die aus trockenen oder hitzigen Sand-Kieß- und Leimen-Boden; desgleichen ein fetter gedüngter Wein auch mehr, als ein magerer; und der Vorlauf von der Kelter jederzeit viermahl so viel, als der Nachdruck.

Bey dem ersten Abstich ist nicht zu unterlassen, daß der vorderste Boden ausgehoben werde, damit man das Faß von al-

allen anklebenden zähen Drusen mit steifen Besen wohl säubern, und darauf mit Wasser desto besser ausschwenken könne.

Die Ablassung des Weins solle zwar allzeit, wo es möglich ist, bey abnehmendem Monds-Licht sowohl als bey heller und ruhiger Witterung fürgenommen werden; jedoch ist an dem letztern mehr, als an dem erstern gelegen.

Die Ablassung des Weins ist bey ruhiger Witterung fürzunehmen.

Bey einfallender Kälte sowohl als groser Hitze, müssen die Oefnungen der Wein-Keller bestens verwahret werden. Und am fürtreflichsten wird hierinnfalls zu Werke gegangen, wann man die Kellerlöcher mit frischem Wasen zuschleußt, und diesen öfters mit frischem Wasser begiesen läßt.

In jenen Kellern, welche in dem Sommer kühl, und in dem Winter warm seynd, und also die Temperatur des Erdreichs selbst nachahmen, erhält sich der Wein aus natürlicher Folge bey besten Kräften.

Die Bewunderung, warum ein Lager-Faß von drey Stück Wein, wann es in Stück-Fässer abgestochen wird, allzeit das mittlere mit besserem, als beyde übrige, und das erste mit dem schlechtesten Wein sich anfülle, wird mit jenem natürlichen

In einem groſen Lager-Faß ist allzeit der mittlere Wein der beste.

Grunde

Grunde benommen, welcher uns lehret, daß alle würkende Kräfte sich jederzeit nach dem Mittelpunct ihres wesentlichen Umfangs ziehen: Da nun dieses mit dem geistigen Theil des Weins schon in dem Lager-Faß vorgegangen; so muß nothwendig bey dessen Ablassung das zweyte Faß den kräftigsten Wein bekommen. Und aus dieser Ursach soll man sich jederzeit einer guten langen, biß in die Mitte des Fasses reichenden Pumpe bedienen, wann man einem Käufer die Wein-Probe giebt.

Zu alten abgelegenen soll man einen jungen kräftigen Füll-Wein gebrauchen.

Die alten abgelegene Rheinweine sollen nicht mit Weinen eines gleichen oder stärkern Alters, sondern mit jüngern, von gleicher Gattung und Güte, aufgefüllet werden; widrigenfalls sie allzu frühzeitig einen Spaniol-Geschmack bekommen, und den Geruch der Rheinischen Gährung verliehren.

Trink-Weine sollen mit Schwefel verschonet werden.

Den abgelegenen Weinen, welche bald zum täglichen Getränke dienen sollen, ist bey dem letzten Ablaß entweder keiner, oder nur weniger Schwefel aufzubrennen, damit sie desto angenehmer und gesunder zu trinken seynd.

Wann man schlüßig ist, in kurzem alte abgelegene Weine zu verkaufen; so wird dem Verkäufer sehr nützlich seyn, wann diesel-

dieselbe etliche Wochen vor der Verkaufs-Handlung abgelassen werden. Dieser Abstich erhebt die Weine dergestalten, daß er den Werth eines jeden Stücks um zehen per Cento erhöhet. Die erfahrne Käufer verstehen diesen Vortheil gar wohl, und kaufen dahero die schon lange her unabgelassene Weine viel lieber, als die frisch abgestochenen, damit dieser Nutzen ihnen alleine zuwachse.

Ist ein Wein etwan aus Versehen oder Mangel der Erfahrung dick oder lang worden; so soll er nicht auf gewöhnliche Weise mit dem Blasbalge, von unten her, in das vorgelegte Faß eingetrieben werden, sondern man soll selbigen, damit er sich zu bewirkender Verdünnerung in desto grösere Bewegung setzen kann, durch das obere Spundloch einstürzen lassen.

Die Probe der Rheinischen vergohrnen und abgelegenen Weinen wird gemeiniglich und durchgehends in sogenannten Römer-Gläsern gereichet, welche in der Mitte weiter, als unten und oben seynd, damit man den Geruch und Geschmack des Weines zugleich bekomme.

In der Zeit der Trauben-Blüte

Zur Zeit der Trauben-Blüte und bey starken Winden ist rathsam, daß der

sollen die Spünde gelüftet werden.

Spund eines jeden Fasses etwas gelüftet und locker gemacht werde.

Die Spünde müssen öfters mit ungebrauchtem sauberen Tuch umgeben, und, so oft man auffüllet, fleißig nachgesehen werden, ob auf der Oberfläche des Weines nicht etwan Kahnen liegen, die mit einer Kahnen-Bürste müssen abgestrichen werden.

Wann der ächte Rheinwein hinlänglich abgelassen, wohl verspundet und verpichet ist, so kann derselbe ohne weiteres Nachfüllen, viele Jahre hindurch, und so lange, als das Faß nicht schadhaft wird, in vollkommenem Stande erhalten werden. Ist aber der Spund nur einmal abgehoben worden, daß sich frische Luft in das Faß gezogen; so muß unverweilet der Wein in ein anderes Faß abgelassen werden, ansonsten erhebet sich bey entstehendem Winde die alte Trübe, und benimmt dem Wein die Lauterkeit.

Man soll niemalen eine Pumpe oder Weinzieher in ein Faß Wein stecken, bevor selbige wohl ausgeschwenket worden seynd.

Zweyten Theils
Eilfte Lehre.
Von der günstigen Jahres-Witterung und anderen Dingen, aus welchen ein vollkommener Weinwachs zu vermuthen ist.

Daß wir Menschen gerne glauben, was wir wünschen, dieses ist eine Beobachtung die der Heydnische Redner und Weltweise Cicero schon vor vielen Jahrhunderten aus der Natur des menschlichen Herzens genommen hat. Besonders aber ist diese Leichtgläubigkeit dem ungelehrten Burger und unerfahrnen Landmann eigen.

Von diesen nun, in Absicht auf den Weinbau, gegenwärtig zu sprechen, so haben sie sich so viele Gründe zu sicheren Vorbedeutungen eines reichlichen, oder unvollkommenen Herbstes auf ihre verworrene Einbildungs-Kräfte gebauet, daß sie schon vor und in dem Jahre ihrer verhoften Früchte sich selbst und ihre eben so leichtglaubige Nachbarn, entweder mit erfreulichem Trost biß zum Uebermuth, oder mit

niederschlagender Betrübniß biß zu einem sträflichen Gemurr wider die Allmacht, zu erfüllen pflegen.

Allein da es den meisten dieser sogenannten Bauers-Regeln an zureichender physicalischen Einsicht und Grunde fehlet; so spricht ihnen Seneca mit diesen Worten das Urtheil: *Qui facile credit, facile decipitur.* Uebersetzt: Wer leicht glaubt, wird leicht betrogen.

Diesen Satz unterstützet auch oberwähnter Cicero mit folgendem: *Vires & nervi sapientiæ sunt: Non facile credere.* Uebersetzt: Die Kraft und Stärke der Weißheit beruhen darinn, daß man nicht leichtglaubig ist.

Mit dem auch Euripides übereinstimmet, da er spricht: *Prudenti diffidentiâ nil melius & utilius hominibus.* Uebersetzt: Nichts kommt dem Menschen nützlicher und besser zu statten, als ein vernünftiges Mißtrauen.

Diesen Weisen zu Folge will ich die Gründe und richtigen Muthmassungen nicht von der Einbildung, oder einem leeren Hörensagen, borgen, sondern mit wenigem aus der Natur erforschen, ohne mich, zu des geneigten Lesers und meinem eigenen.

nen Eckel, mit Widerlegung der abgeschmackten und hirnlosen Dorfs-Prophezeyungen abzugeben.

Von vorläufigen Merkmalen eines vollkommenen Herbstes.

Die fürnehmsten und sichersten Merkmale, woraus man einen reichen und vollkommenen Herbst schliesen kann, seynd demnach diese:

Erstlich, wann in dem verflossenen Jahr alles ausgewachsene junge Rebholz vollkommen zeitig worden.

Zweytens, wann man bey dessen späterer Beschneidung merket, daß es von einem frostigen Winter keinen Schaden erlitten habe.

Drittens, wann von dem ersten Triebe der Weinstöcke, biß nach Ende des Monats May, kein weiterer Frost einfällt.

Viertens, wann die Weinstöcke vor St. Johannes-Tag, und ehe sich das abnehmende Licht zeiget, verblühet haben, dann die bey solchem Licht blühende Träublein meistentheils ihre Beerlein bald wieder fallen lassen.

Fünftens, wann die Trauben-Blüte überhaupt kurz und gleichförmig ist, und ihre Mitte von keinem anhaltenden frostigen Regen-Wetter Schaden leidet.

Sechstens, wann die vollendete Trauben-Blüte nicht so gleich von heftiger Sonnen-Hitze ausgetrocknet, sondern von einem erwärmenden Regen erfrischet, abgewaschen, und die zarten jungen Weinbeere gestärket werden.

Siebendens, wann auch in dem Julius und August-Monath sich etliche durchdringende Regen ohne Kieseln einfinden.

Achtens, wann der September ziemlich warm und trocken ist; dann weil die Rheinische Trauben, und besonders der kleine Rißling, gemeiniglich vor Anfang dieses Monaths von dem eigentlichen Wein-Saft nicht aufquellen und weich werden, so ist dieser auch vorzüglich für ihren eigentlichen Koch-Monath zu halten, von welchem die Vollkommenheit des Rheinischen Weinwachses hauptsächlich abhängt, wie in andern hitzigen Ländern von dem August-Monath.

Neuntens, wann vierzehen Tage vor der Weinlese das Rebholz recht braun und abgereifet ist.

Zehendens, wann die Weinlese bey milder und trockener Witterung vorüber gehet.

Zweyten Theils
Zwölfte Lehre.
Von den schädlichen Zufällen, welchen der Weinwachs unterworfen ist, und aus deren Beobachtung sich ein unvollkommener Herbst vermuthen läßt.

Der Weinstock ist vielen widrigen Zufällen ausgesetzet.

Obwohlen ein erfahrner und fleißiger Wirthschafter all-mögliche Sorgfalt und Vorsicht gebrauchet, jenen Nutzen von seinen Gütern zu beziehen, den er, nach dem Lauf der Natur, davon verhoffen und erwarten kann; so bleibet dessen ohngeachtet das Reich der Pflanzen, und in diesem der Weinstock, gar vielen widrigen und unvermutheten Fällen ausgesetzet, durch welche die schönsten Hofnungen vereitelt, und ein verderblicher Strich durch die gemachten Rechnungen kann gezogen werden.

Ich will die fürnehmlichen unglücklichen Ereignissen, welche den Weinstock am meisten betreffen und beschädigen können, und die zu vernünftigen Muthmassungen gründlichen Anlaß geben, kürzlich erzählen:

Erzählung der unglücklichsten Ereignissen.

Erstlich, wann in einem Winter, in welchem eine durchdringende, etwan biß zum funfzehenden Grad gestiegene Kälte ununterbrochen anhält, und der mit Eiß bedeckte Rhein-Fluß hin und wieder einige Oefnungen hat; so treiben die offene Eiß Klüfte eine, aus der ganzen mit Eiß überzogenen Wasser-Sphäre, zusammen gezogene und zu diesem Schlunde zum Ausbruch zueilende concentrirte Kälte auf die ihnen am nächsten gelegene Weinberge, und verursachen weit gröseren Schaden, als der oberirdische Frost, dem der Weinstock ohnehin, in freyer Landschaft, ausgesetzt stehet. Ungleich merklicherer Schaden und Nachtheil entstehet aber

Von dem May-Frost.

Zweytens, aus dem sogenannten May-Frost, welcher, wann er heftig ist und spät einfällt, sowohl für ein gegenwärtiges, als künftiges Jahr, auf einmal alle Hofnung zur Weinlese danieder schlägt. Wie auch ein nicht geringeres Unglück

Drittens, entstehet, wann in die allgemeine Trauben-Blüte ein kalter Nebel oder Regen fällt; alsdann fallen ihre Blumen, anstatt daß aus selbigen Beeren werden sollten, ab, und diese Gefahr, wann sie sich ereignet, ist eben so schlimm als die vorige.

Die

Die Zeit, da sich die Blumen der Reben innerhalb vier und zwanzig Stunden in die Beeren verwandeln, fällt gemeiniglich in das Ende des Junii, oder in den Anfang des Julii; und nachher kann kein gröserer Schaden geschehen, als der

Vierrens, von einem starken Kieselschlag zu besorgen ist, weil dieser inglei- chen auf zwey Jahr allen Grund der Hofnung vereitelt. Ein leichter Hagel- oder Schlosen-Regen zerquetschet zwar weder die Weinstöcke, noch Trauben; da aber dessen ohngeachtet alle von dem Auffall der Kieseln berührte Weinbeere in ihrem Triebe zur vollkommenen Zeitigung gleichsam geschrecket, gekränket und zurückgehalten werden; so hat man sich doch allzeit zu seinem Leide zu versichern, daß der Wein hart und sauer, und durch einen widrigen Geschmack unangenehm werde. Von dem Kiesel-Schlag.

Fünfrens, seynd unter allem Ungeziefer dem Weinstock keine so gefährlich, als die sogenannten Rebenstecher (in dem Französischen la Beche), die nicht viel gröser, als ein kleiner schwarzer Korn-Wurm, und mit einem gelb-grünen glänzenden Rücken bezeichnet seynd. Diese befinden sich ofters etliche Jahr hinter einander, in erstaunlicher Menge, in jenen Weingärten Von den Reben-Stechern.

ein, die einen trockenen Leimen-Boden haben.

Ihre schädliche Nachstellungen aber bestehen darinn, daß sie die im Früh-Jahr ausgekeimte jungen Reben-Sprößgen so eindringen und durchstechen, daß dieselben ober dem Theile, der ihren Stahl gefühlet, vollkommen abdörren müssen, und diese schädliche Nahrungs-Begierde dieser Insecten wird durch ihr Stechen so lange gestillet, biß die jungen Reben-Schosse zu einer Stärke und Härte gedießen seynd, die dem Stahl dieser Thiergen undurchdringlich ist. Hierauf aber spinnen sie sich in die Trauben-Blätter ein, rollen selbige zusammen, und entlassen endlich darinnen ihre Eyer.

Obschon aber, bey Gewahrnehmung dieser schädlichen Brut, ohnverzüglich den Gemeinden kund gethan, und bey Strafe befohlen wird, daß ein jeder Eigenthums-Herr in seinen eigenen Weinbergen dieselben ablesen, und auf den, von dem Orts-Schultheisen, zu der Verbrennung bestimmten Platz solle bringen lassen; so wirket dennoch diese hergebrachte Vorsorge gemeiniglich von darum sehr geringen Nutzen, weil die Menge dieses Ungeziefers allzugroß, die Weinberge zu weit-

läuf-

äuftig, die Zahl der Ablesenden aber viel zu gering ist, und der zurückgelassene Saamen mit den Blättern in den Grund des Weinbergs fällt, in welchem er durch die erste Sonnen-Wärme des folgenden Früh-Jahrs ausgebrütet wird, und das nachtheilige Insect, in doppelt stärkerer Anzahl, aufs neue ausschwärmet.

Von dem Mehlthau.

Sechstens, empfinden die Weinberge von dem sogenannten Mehlthau, der zuweilen in dem Sommer einfällt, sehr eindringlichen Schaden, da er die Blätter verbrennet, die Trauben austrocknet und verhärtet, und so weit sie von ihm betroffen werden, die Reben-Sprossen verdorret.

Es seynd aber diese aus der Luft fallende Wasser-Theile und Dufte, sowohl ihrem verursachenden Schaden nach, als ihrer Gattung halben, verschieden; dann fallen sie auf die Blätter, so werden sie in dem Rheingau der Laub-Rausch genennet, welche alte Benennung vermuthlich daher entspringet, weil dieser Mehlthau in 24. Stunden das Wein-Laub ganz braunschwarz und dörr, folglich bey jeder Antastung rauschend macht.

Wann sie aber die zarten Träubgen des Weinstocks befeuchten, und mit einem klebricht balsamischen Wesen vermenget seynd,

seynd, welches durch seine allzu öhligte und zähe Ueberziehung der Pororum die weitere nöthige Ausdehnung der zarten Trauben-Gefässe verhindert, so wird es der eigentliche Mehl- oder Honigthau genennet.

Die alten Naturkündiger haben es theils Carbunculatio, theils Ærugo oder Rubigo genennet; und hievon sprechen jene, so sich mit der letztern Benennung ausdrücken, folgendes:

Sicut ferrugo est impuritas quædam, quæ diuturno situ contrahitur in ferro, & sicut ærugo fit in argento impuro, si omphaco vel aliâ re acri tangatur; sic rubigo sata occupat & calmos: non multum ab aristis humido nutrimentali privat, ut vacua & fatua reddantur grana, quando videlicet sol acrem rorem segetibus inurit. Et in vitibus eodem modo carbunculis fieri solet.

Uebersetzt: Gleichwie der Eisen-Rost eine Unreinigkeit ist, welche sich durch langes unbewegliches Liegen an das Eisen setzet, oder wie der Ertz-Rost an ungeläutertem Silber oder Ertz entstehet,

wann

wann man selbes mit einem Agrest, unreinen Weine, oder sonst einer scharfen Feuchtigkeit beflecket; also ergreift auch ein gewisser Rost die Pflanzen und Korn-Aehren, die er nicht weit von ihren obersten Spitzen der nährenden Feuchtigkeit beraubet, damit die Frucht-Körner leer und ungeschmack werden müssen, wann nämlich die Sonnen-Hitze den verblüheten Aehren mit einem scharfen Thau zusetzet. Und dieses kann auf gleiche Weise auch dem Weinstock wiederfahren.

Dieses Unglück kommt hauptsächlich daher, wenn aus unreiner Luft ein vergifteter Thau auf die Weinberge sinket, welcher den Weinstöcken eher durch die Sonnen-Hitze eingebrannt wird, als er durch eine reinere Luft wiederum abgewehet und abgetrocknet werden kann.

Dieses Uebels wird im Buch Mosis erwähnt, und Hebræorum am zweyten Capitel wird es הברך genannt von הבר perdidit, vastavit segetes, es hat die Frucht-Felder verheeret und zu Grunde gerichtet; welcher Ausdrückung auch das Land Rheingau, zu Bedeutung seines 1758. erlittenen Schadens, sich bedienen konnte.

Sie-

Von der rohen Fäulung.

Siebendens, leidet der Weinwachs sowohl in Ansehung seiner Menge als Güte, von der sogenannten rohen Fäulung, einen beträchtlichen Schaden und Nachtheil; wann nämlich öfters anhaltendes Regen-Wetter einfällt, ehe die Traubenbeere sich ihrer Zeitigung um ein merkliches genähert; dann alsdann werden sie mit dem Brand angesteckt, werden schwarzfaul, schimmlicht, und endlich ganz trocken.

Sodann aber verschlucken diese ausgedörrten und trockenen Traubenbeere, sowohl in dem Mostern als Keltern, sehr vielen Most, und ihr entlassendes Schimmelgrau bringet dem Wein einen sehr unedlen Geschmack bey.

Hingegen aber giebt jene Fäulung, welche nach vollkommener Zeitigung entstehet, in dem Rheingau den besten Wein; nicht aber in Italien und Spanien.

Achtens, wann vor oder in der Weinlese ein Frost einfällt; so schadet derselbe zwar den unreifen Trauben in der Güte sowohl als in der Menge; den reifen aber nur in der Vielheit und Gehalt des Weines.

nes. Dann der Frost bringt wie die Hitze, eine schlechte Art von Gährung und Auflösung zuwegen, wodurch die Salze und Oehle sich absondern und leicht in die Luft gehen.

Es ist übrigens zu vollkommener Känntniß des Weinbaues und der Wein-Pflegung die Bemerkung sehr fürträglich, daß, so sehr die aus ganz abgereiften, aber verfaulten Trauben gepreßte Weine vor all andern als die besten und lieblichsten gerühmet werden, dieselben dennoch von weit geringerem Gehalt seyen, als jene, so die unangestossene und frische Weinbeer in sich schließt.

Diese Behauptung zeigt ihre natürliche Ursache in folgendem: Es ist bekannt und unläugbar, daß aus einem schwachen Wein kein starker Eßig kann bereitet werden, und dieses geschieht darum, weil solch ein Wein zu wenig lebhafte Säure in sich hält, weswegen er auch schwach genennet wird. Hingegen wird aus dem aus frischen und gesunden Beeren ausgequetschten Weine jederzeit der schärfste und kräftigste Eßig gemacht: Also enthält dieser Wein vor all andern eine durchdringende Säu-

re,

re. Nun ist aber in der Naturlehre der Satz ganz unumstößlich, daß die Durchdringlichkeit der Säure von der Geistigkeit des Weines ein wahres Zeugniß seye, oder mit den eigentlichen Worten der Physicorum zu sprechen, quod penetrantia acidi testetur de spirituositate Vini. Insbesondere also von unsern Rheinweinen zu reden; so ist derselben Raschigkeit, soferne sie aus abgereiften und frischen Weinbeeren geflossen, nichts anders, als ein herber Geschmack, welcher die Kraft des in dem Rheinwein verborgenen Acidi verräth. Dahero diese Weine wegen ihrer in den ersten Jahren sehr merklichen Raschigkeit von denen, so nicht daran gewöhnt seynd, vor dem 5ten Jahr nicht mit wahrer Lust können getrunken werden. Da aber das Acidum den Weinen den langwührigen Gehalt giebt, vorzüglich aber in den Rheingauer Weinen, so aus frischen Traubenbeeren gepresset worden, sich findet, auch ohnehin das Acidum jenes Band ist, welches das geistige und schwefelichte Wesen, Spiritum & Sulphur, verbindet; so ist ganz leicht zu begreifen, daß vor all anderen Gattungen der Saft der unangestossenen Weinbeeren zu schätzen,

und

und ohngeachtet seiner (so zu sprechen) jugendlichen Raschigkeit den übrigen vorzuziehen seye.

Die Burgunder Weine seynd unumstößliche Zeichen, daß die raschesten Weine die gesundesten und besten von Gehalt seyen. Hievon giebt Philipp Müller pag. 428. folgende Nachricht: „ Alle diejenigen Herren, so einen niedlichen und gesunden Trunk lieben, haben die Weine „ von Niiis auf ihrer Tafel. Diese Weine seynd Anfangs sehr rauh, scharf „ und strenge; sie müssen drey, vier biß „ fünf Jahre liegen: Wann sie aber ihr „ rauhes, hartes und herbes Wesen verlohren haben; so bekommen sie an dessen „ Statt etwas unvergleichlich wohlriechendes und balsamisches. Sie seynd von „ dunkler Sammet-Farbe, und doch dabey schön und blinkend. Ludwig der vierzehende trank keinen andern Wein.

Nun ist zwar eben so unwidersprechlich und gewiß, Daß die zeitige Fäulung dem Wein alle Raschigkeit benimmt, demselben gleich in den ersteren Jahren eine hochgelbe Farbe giebt, und den Geschmack so lieblich machet, daß er schon in dem zwey-

ten Jahre einer unerfahrnen Kehle für einen fünf-jährigen kostbaren ausländischen Wein kann eingegossen werden. Allein es ist der Mangel der Raschigkeit auch nichts anders als der Abgang des belebenden und stärkenden Acidi, und folglich auch der Abgang eines dauerhaften Gehaltes, woraus die Würkungen entstehen, daß dergleichen matte und träge Weine von jeder eindringenden Luft einen andern Geschmack, Farbe, Verdickerung u. s. f. zu leiden haben, und so viel Mühe anzuwenden ist, biß solche Weine, wann sie zumalen in gedüngten fetten Weinbergen gewachsen, hell, flacker und blinkend können gemacht werden.

Damit es aber nicht scheine, daß sich die hier beygebrachten Bemerkungen nur auf Theoretisch ausgekünstelten Muthmassungen, sondern in wirklicher und überzeugender Erfahrung gründen, so kann zu natürlichem Versuche folgendes dienen:

Man fülle zwo weisse gläserne Flaschen von gleicher Grösse, die eine zur Hälfte mit neuem Wein, der bloß aus faulen Trauben gedrückt ist, die andere aber in gleichem Maaße mit einem neuen raschen Rheingauer, der aus vollkommen abgereif-

reiften und gesunden Trauben gepresset worden. Wann nun diese zwey Geschirr über Nacht stehen, und nur bedeckt, nicht aber fest verstopfet seynd, so wird sich folgenden Tages zeigen, daß der erstere, sowohl an Farbe als an Geschmack und Stärke, durch die eindringende Luft, welcher er seiner Schwäche halben nicht vermochte Widerstand zu thun, sehr grose Alteration gelitten, der andere aber seine Farbe und Kräfte ganz unberühret beybehalten habe.

Die physicalische Ursache dieses Versuches entwickelt sich daraus, weil jede Fäulniß eine Art der Gährung ist, welche gleichsam als eine übertriebene Entzündung von der äusserlichen Wärme herrühret, die in einem feuchten und mastigen Körper wirket und die innerlichen Bestandes-Theile entzündet, deren ausserordentliche Gährung wegen Mangel der Auflösung und Leichtflüßigkeit (zu welcher der tobende Trieb der Entzündung keine Zeit übrig läßt) ganz unvollkommen ist, und keine Absonderung der groben Unreinigkeiten erzwingen kann, daß also diese den reinen Bestandes-Theilgen vordringen, den ganzen Körper anstecken, und selben biß zur Fäu-

lung abschwächen. Wird sodann solch ein gefaulter Most, wann er gefasset ist, einer zweyten Gährung und Ausdünstung (wie es ohnumgänglich nöthig ist) überlassen, so ist ganz klar zu ermessen, daß sein Gehalt vollends müsse entkräftet werden.

Dieses Schicksal erfahren die besten Italiänischen, Spanischen, Französischen und Hungarischen Weine, die gemeiniglich aus verfaultem und überzeitigem Trauben-Saft bestehen, aber auch eben dahero dem Rheinweine in Ansehung des Gehaltes lange nicht beykommen. Soll also überhaupt ein Wein seine vollständige Kraft und Würkung haben; so muß er aus vollkommen zeitigen, gesunden und unverfaulten Trauben fliessen, und von einem guten Wirthschafter und Kenner keineswegs in Betrachtung gezogen werden, daß er anfänglich nicht so sanft und lieblich die Gurgel hinunter schleichet; genug, daß er im zwölften und spätern Jahren die obberührten ausländischen und alle aus faulem Rebensaft gemachte Weine an Kraft, Gehalt und Güte weit übertrift, besonders wann er in gleichen Erd-Gegenden, Lagen und Jahrgängen gewachsen ist.

Ueber alles dieses belehrt uns die Kenntniß des Pflanzen-Reiches selbst, daß in Absicht auf Erhaltung eines in die Dauer vortreflichen Weines nicht anders, als nach meiner Erinnerung, müsse zu Werk gegangen werden. Es hat dieses Natur-Reich vor beyden andern die besondere Eigenschaft, daß die Haupt-Kräfte der Pflanzen sich niemals in gleichem Maaße in den ganzen Körpern ausgebreitet finden, sondern nach der ordentlichen Periode der vier Jahrs-Zeiten von einem Gliede einer Pflanze in das andere steigen, und auch nach vollendetem Umlaufe auf gleiche Weise zurück treten. Es ruhet also die belebende Kraft des Weinstockes den Winter hindurch in den Wurzeln desselben, gegen den Frühling in dem Stamm, zu Anfang des Sommers in den jungen ausgewachsenen Rebzweigen, und bey Annäherung der Herbst-Zeit in den Trauben. So lang nun die Kräfte im Aufsteigen begriffen seynd, so werden die Trauben (wie überhaupt alle andere Früchte) in blühendem Wachsthum zunehmen, haben aber jene einmal den Grad erreichet, den ihnen die schöpferische Natur, Natura naturans, zum Ziel ihrer Vollkommenheit gesetzt, und seynd hierdurch zur sattsamen Er-

höhung ihrer Zeitigung, oder, nach physicalischem Ausdruck, zur Exaltation gedeyhen; so halten sie keinen langen Stillstand, sondern treten aus den Beeren in die Stiele, aus diesen in die Reben, von da in den Stamm, und endlich aus diesem wiederum in die Wurzeln, als ihrem angewiesenen Winter-Aufenthalt, zurücke. Woraus dann ganz deutlich entnommen wird, daß kein vollkommen schmackhafter und beständiger Wein könne verhoffet werden, man nehme dann seinen Bedacht hauptsächlich dahin, daß die Trauben weder zu früh, noch zu späth, sondern in jenem Zeit-Punct von der Rebe gesondert werden, da sie in würklicher Erhöhung ihrer Zeitigung oder Exaltation stehen, und ehe ihre lebhaften Kräfte wiederum zurücktreten, und alsdann zu schwach seynd, die innerlichen Bestandes-Theile wider den Angrif äusserlicher Zufälle zu beschützen.

Die Erkennung des Grads der Zeitigung, von welcher die ächte Bestimmung der Weinlese abhanget, sahen die Alten jederzeit für das wichtigste Augenmerk ihres öconomischen Fleisses an, und erdachten hierzu folgendes Mittel.

Sie

Sie nahmen von einer an dem Stock noch hängenden Traube, an dem Ort, wo die Traube am dicksten war, eine Beere hinweg; über den andern oder zweyten Tag sahen sie sich nach der Traube um. War nun der Ort, wo man die Beere herausgenommen, in gleicher Weite geblieben, so hatten sie hierdurch ein gewisses Zeichen, daß die da herum stehende Beergen nichts zugenommen; und alsdann liessen sie sich angelegen seyn, mit der Weinlese zu eilen. Im Gegentheil aber, wann das Fleckgen, wo eine Beere heraus genommen worden, enger und kleiner geworden; was konnte ihnen klärer seyn, als daß die andern benachbarten Beere heraus getrieben, zugenommen, und darmit eine Lehre gegeben haben, daß die Traube noch nicht in ihrer Exaltation stehe; mithin noch eine Weile mit der Weinlese inne zu halten, und ihr das von GOtt und der Natur bestimmte Wachsthum nicht zu verhindern seye.

Obgleich ich mir keineswegs mit der Versicherung des Beyfalls über alles dasjenige schmeichele, so ich aus eigener Ueberzeugung und Erfahrung anzuführen gewaget habe; so bin ich doch von der Bün-

digkeit des Satzes versichert, daß, wann wir an der Naturlehre und ökonomischen Wissenschaften einen Geschmack finden, und der Natur richtig auf dem Fusse nachfolgen, wir nicht allein den Weinbau auf das Hochste treiben, sondern auch manche nützliche Erfindung und Versuche ergründen und aufklären, und was zum Vortheil des Vaterlands dienlich ist, auf alle erdenkliche Weise, und in der möglichsten Maaße befördern und bewerkstelligen können; welches ich von Herzen wünsche und hoffe.

Ver-

Beylagen
zu der voranstehenden Ausführung.

Num. I.

De Moſellanis illud notari velim, quod ob Temperaturam Acidi & ſpirituoſi Principii, copiamque aquæ, pura ſint, ſuavia tenuia tamen & quæ celeriter petant veſicam, hinc calculoſis & podagricis valde appropriata exiſtunt, dum horum effectuum Elementum, nempe tartareum, egregiè ex Sanguine eliminant, facilè tamen vapeſcunt, ætate viribus ſpoliantur. Hoffmann pag. 16.

Num. II.

De Rhenano Vino illud adhuc monendum eſſe duximus, hoc omnium optime conſervari, nec facile deſciſcere à ſtatu ſuo: durare enim non tantum ad 100. Annos poteſt, ſed & non Hoffmann pag. 32.

facile ab admixtione alterius generis vini, modo non ſit dulce fermentiſcibile, alteratur: Cum econtra Vina Italica, Gallica pleraque, Hungarica, Neccariana, Moſellana, ex facili de Craſi ac Indole ſuâ abſcedant, nec omnem vinorum admixtionem ferant: dulcia enim ad acidi mixtionem mox aceſcunt.

Num. III.

Hoffmann pag. 45.

Ut autem mentem noſtram clarius quodammodo aperiamus, certo convicti & perſuaſi ſumus, vinum ex medici conſilio uſurpatum, plus præſervare à morbis poſſe, quam faciunt omnis generis acidulæ, thermæ, aliæque ſalubres aquæ. Non inficiandum eſt, thermas & acidulas à morbis, præſertim chronicis, egregiè corpus cuſtodire, verum non alio agunt modo, quam circulum ſanguinis & humorum augendo, nec non pondere, atque Elemento ſpirituoſo minerâli evacuationes per alvum, per urinam, quandoque etiam vomitum excitando, obſtructiones ubicunque conſiſtunt aperiendo: at verò cum principium agendi habeant minerale, quod non adeò homogeneum naturæ noſtræ eſt, neque repa-

rare

rare vires, neque ſpiritus ingenerare optum exiſtit. Deinde cum magis quantitate & copiâ aquæ operentur, non quivis autem ventriculus, ſeu viſcerum ac inteſtinorum tonus, tantam quantitatem ferre queat, & frigidus acidularum potus, ſeroſis, phlegmaticis, & qui imbecillos ad ſpasmos proclives nervos alunt, utilis eſſe nequeat, ideò nos ſumus in hâc ſententiâ, vini ſalubris potum, debito regimine à Medico præſcriptum ad certa tempora, plus efficaciæ & virium ad præſervandum ac medendum cuſtodire, quam expectari poſſit à dictis illis aquis. Vinum enim, uti antea dixi, eſt univerſale evacuans, nam per alvum, urinam & ſudorem pellit, vinum eſt analepticum, nil enim vino citiùs vires reparat, eſt optimum ſtomachicum. Sacra etiam Scriptura teſte, ad calorem & tonum ventriculi concurrit, eſt optimum aperitivum ſanguinem depurans, quoniam per intenſiorem ſanguinis motum, emunctoria recludendo, ſeparat ſcorias cujuscunque naturæ & generis excrementitias: unde nullum dubium, quin in malo hypochondriaco, in debilitate ventriculi, cachexia, hæmorrhoi-

rhoidum ſuppreſſione, tumore, & obſtructione hepatis & lienis; in calculo renum & veſicæ, in arthritide frigida, catarrhoſis variisque defluxionibus, rheumatismis, laſſitudine & gravitate corporis, ingenio & memoria debilitata, auditus gravitate, viſus hebetudine, ſenſus ac motus ex defectu ſpirituum & nervorum imbecillitate, in venere virorum depreſſa, ac ſterilitate fœminarum, & quacunque frigida morboſa corporis intemperie, ſenes, pituitoſos, & feroſos exercente, vini cura præſervationis cauſa inſtituta omnibus thermis, acidulis, aliisque remediis & curis, longè multumque ſit præferenda. Certe ſi mortales ſcirent, quantæ virtutes medicamentoſæ à benedicto Naturæ Parente inditæ eſſent huic liquori, non inciderent ita in morbos, neque tanta Pharmacorum ingratorum vel etiam Medicorum copia egerent.

Poſſemus & ipſi allegare exempla, ubi poſt bonum Rhenani uſum, per aliquot ſeptimanas, abſtinendo ab omni alio potu, plures, mutato quaſi toto Temperamento, inſigne robur & virium augmentum quoad omnes actiones experti fuerunt.

Ut

Ut autem nonnulla perquam utilia monita circa talem vini curam adjiciamus, dicimus *Primò*: Præparata prius corpora esse debere, nempe si plethora adest, ea venæ sectione tollenda est; si alvus est obstipata, & multæ viscosæ eruditates ac sordes primam Regionem occuparunt, eæ per salina absterſiva, & laxantia debita sunt auferendæ. *Secundò:* Vina optima, temperata tamen Rhenana & ex aliis imbecilliora in usum hunc trahenda sunt. *Tertio:* Abstinendum est ab omni alio potu cerevisiæ, Spiritu Vini, cibi autem liquidi & boni succi, non crudi, non salsi, nec acidi, non calidi aromatici tunc temporis usurpandi, sed jusculà ex vegetabilibus alimentosis parata optimè tunc conveniunt, & augebunt vini energiam. *Quartò:* Potio hoc modo instituenda: si ferre possunt, ægri matutino tempore vinum cum aqua Schwalbacensi aut Dinsteinensi, vel Wildungensi ad dimidium mixtum ad mensuram bibant, in prandio autem & cœna purum vinum pro siti non modo extinguenda, sed & paulò ultra, nunquam tamen cum nausea & fastidio, & ad minimum in principio de die duæ men-

menſuræ vel tres ſunt impendendæ, ita tamen, ut ab initio doſis minor poſtea ſucceſſive augeatur. *Quintò*: Si corpus à vino nimium calefit, vel ſomnus impeditur, acidulæ dictæ vino miſcendæ, in cœna & prandio. *Sextò*: Alvus ſi exſiccetur, prunorum, pomorum horsdorffianorum, paſſularum, ficuum decocto, adjecta portione ſalis nitroſi vel arcani duplicati eſt lubricanda. *Septimò*: Tempore vernali, ſeu autumnali, cura hæc debet inſtitui, & per ſex ſeptimanas continuari. *Octavò*: Caveant autem ab eâ omnes, qui copioſas & impuras, ſalſas, ſulphureas, ſcorias in ſanguine habent, nempe ſcorbutici, calidi biliоſi athritide vaga laborantes, ad phthiſin, hecticam, hæmoptyſin, ſoporoſos affectus, epilepſiam diſpoſiti.

Num. IV.

Hoffmann pag. 22.

Nolumus hic in diverſas Vinorum ſpecies inquirere, & horum Elementorum naturam & proprietatem ſcrutari, quod nimis longum pertractare foret: Nobis ſaltem hoc loco ſufficerit meminiſſe, Rhenanum, de quo nobis ſermocinatio, in ſinu ſuo fovere non

non multum crassi terrestris minus resoluti vel intestinâ agitatione subacti sulphuris; sed potiùs ipsi inesse sulphur valde subtile, gratum, delicatum, fermentationis actu solutum & attenuatum, unde colore & odore suave se sistit; valet hoc maxime de vinis veteribus. Notabile est, recentia colore esse utplurimùm diluto, minùs flavo, consistentiæ turbidioris, quæ tamen temporis & annorum successu claritate, suavitate, & saporis gratiâ, nec non colore aurum æmulante cuivis palato se commendant. Præterea Rhenana Vina magnam copiam acidi, non tamen fixi terrestris, sed teneri subtilis admittunt: patet hoc ad oculum, quando hoc vinum destillationi committitur, tunc acidi penetrantissimi insignem quantitatem in vase relinquit.

Salubritatem vini accersimus ex temperaturâ eorum, adeò ut temperata vina omnium sint optima. Ipsa sanitas nil nisi harmonia & temperies diversæ naturæ partium, nec non sanguinis temperatus & æqualis humorum motus est: Tuentur itaque maximè sanitatem tam ex alimentorum, quam Medica- pag. 84.

dicamentorum claſſe, quæ temperie gaudent, quæ omnis exceſſivæ qualitatis expertia ſunt. Temperata autem ea dicimus vina, in quibus conveniens proportio Elementorum, nempe Sulphuris, Spiritus Tartari, Terræ nec non Phlegmatis cernitur; ſive ut rem clariùs exprimamus, quæ non nimis ſunt ſpirituoſa, neque nimis craſſa, nec porrò nimis cruda tartarea, acidi ſaporis non nimis ſaturati, nec nimis diluti coloris, ſed mediæ naturæ: Ex temperatâ autem Elementorum commixtione & legitimâ proportione naſcitur etiam temperatus & naturæ amicus in corpore noſtro effectus.

Si verò ullum Vinum commendandum eſt propter temperaturam & ex eâ proficiſcentes ſalutares qualitates, certe Vinum Rhenanum hâc gaudet prærogativâ. Primò enim eſt illud ſpirituoſum; nam ſub deſtillatione ſpiritûs inflammabilis dephlegmati ſaltem uncias duas largitur; teſtatur id quoque inebriativa & analeptica virtus, nec non productio aceti fortiſſimi ex ipſo hoc vino; nam loco regulæ hoc tenendum: Quo gene-

nero-

nerosius vinum, eo fortiùs acetum, econtra penetrantia aceti testatur de spirituositate vini. Nam tenuia, & quæ carent spiritu debito, in debilia mutantur aceta: neque enim putandum est, acetum esse tantum acidam vini portionem destitutam spiritu, cum potiùs hic ipse subjugatus tantum & depressus ab acido eminentiori & extricatiori reddito mixturam ejus adhuc incolat; quod vel ex spiritu aceti destillatio, ex saccharo Saturni, & ex Crystallis viridis æris abunde testantur; tacemus, quandoque saccharum Saturni, sub destillatione nimis calidè tractatum, aëre accedente in flammam verti. Jam verò celebratissimum est, quod Francofurti parant ex vinis Rhenanis acetum, propter suum acorem, fortem & penetrantem, cum una uncia plus præstet virium tam in medicinâ, quam œconomiâ, quam unciæ quatuor alterius vini.

Præterea vinis Rhenanis inest sulphur probè excoctum, non crassum, crudum, rude, sed subtile, præsertim in antiquis. Crassa & cruda sulphura ingrati sunt odoris, vaporosa sunt, gravant, caput minimè autem id dicendum

est de Rhenano: hoc gratissimi & penetrantissimi est odoris, unde exterius admotum saltem naribus, si ullum certè hoc analepticum est, jucundissimè spiritûs immediatè afficiens, quod morbo languidi & reconvalescentes summo cum fructu experiuntur: tenerum enim hoc sulphur est, quoniam à nimiâ etiam vini hujus ingurgitatione, non facilè vini assuetis dolet vel malè se habet caput, seu gravitas vel lassitudo quædam in membris relinquitur, ut potius agilitas & alacritas tam animo quam toti corpori cum transpirationis laudabili promotione concilietur, id quod maximè præstant generosa & spirituosa non nimis recentia.

Tertiò acidum Tartareum subtile vinum Rhenanum constituit, quod ex sapore non minùs, quàm ex eo, quod ex destillatione remanet, cognoscitur. Verum enim verò ob acidi valde copiosi ingressum, multi Medici non minùs, quam imperiti, vina hæc reprobare & rejicere solent, dum existimant, acidum non modò sanguini ob metum coagulationis, sed & ipsis nervis esse hostile; quod verum est de acido sibi relicto, præsertim crasso, fixo.

At

At longè alia virtus & efficacia resultat ex mixturâ hujus acidi cum sulphure spirituoso delicatissimo: nihil enim est, quod tam egregiè contemperet ac demulceat acidi stimulantis & vellicantis naturam & quod tam gratum saporem & odorem ipsi fœneret, quam spiritus. Habemus clarissima hujus rei testimonia in destillatione spiritus Nitri, Salis, & etiam Vitrioli dulcis. Quanta corrosivitas; quam fœtus & ingratus odor reperitur in aquâ forti? si verò una ejus pars cum tribus partibus spiritûs Vini rectificatissimi miscetur; & per destillationem & calorem ambo intimè junguntur, perit sapor iste corrosivus, perit odor teter, & inde suavissimi saporis & odoris resurgit spiritus, in Medicinâ ob egregias vires non satis laudandus.

Dicimus, Vina Rhenana eam ob rationem esse sana, quoniam subtile acidum hæc ipsa ingreditur: nam hac ratione sulphur eorum, quod valde calidum & igneum existit, egregiè temperatur, ut minus ferire caput, vel præternaturali æstu sanguinem afficere possit, quale quid à vinis fortibus ex-

pectandum, quæ acidi parum in mixtione agnoſcunt.

Num. V.

Hoffmann pag. 33.

Ea vina, quæ in locis præaltis & ſublimibus, montoſis nempe, in ſolo ſabuloſo, omnis ſulphurei & ſalſi contagii experti, probe tamen culto & fœcundato, circa fluvios currentes naſcuntur, & meridiani ſolis actionem libere & diu experiuntur, in genere ſunt ſaniora iis, quæ in planis locis & à fluminibus difficilis ſubnaſcuntur; ratio horum conſiſtit in eo: ſolum ſi firmum, poroſum tamen, ſolis radios diutius detinet, cujus vivifico calore ſuccus vitis mirificè attenuatur & ſubtiliſatur, deinde per ſolum arenoſum pluvialis nutritia aqua egregiè filtratur, ipſaque filtratione ſubtilior & purior redditur; montoſa loca autem præ humilioribus aptiora ſunt bono vino generando, quoniam à tergo avertunt frigidos ſeptentrionales ventos, qui incrementum uvarum & vegetabilium multum morantur, inſuper purior ibi & magis elaſticus aër eſt, & ſol quoque liberius terram radiis ſuis ferit. Accedit & hoc, quod ſuperflua pluvialis

lis aqua, cum non omnis impenditur nutritioni, gravitate ſua iterum dilabatur, nec circa radices vitium ſtagnet, quod fit in humilibus profundis locis, non ſine magno detrimento.

Num. VI.

Conſiderandum, quantum locus loco etiam valde vicino ad vini ſuavitatem præſtet, quamvis ſol æqualiter ſufficiat, cum in hoc terræ humor ſit, qui vinum ſuave exhibeat, in illo verò minimè. Sunt quoque non agreſtia pauca in loco naſcentiæ, quæ ad ulnæ ſpatium translata non ampliùs produci comperies. Neque enim terra ejusmodi humorem translato accommodatum habet, qualem illa agreſtibus plantis ſuppeditabat. In his enim ſunt quædam magìs virulenta, quædam magìs humida, quædam dulciora, ſicciora quædam, aſperiora etiam quædam, aliaque ſexcenta aliter ſe habent. Hippocrat. Lib. 4. de morb. pag. 58.

Num. VII.

Cùm autem ſalubria vina Rhenana non quoad omnia unius ejusdemque indolis ac virtutis ſint, ſed quævis fer- Hoffmanni pag. 23.

me loca, imò in certo loco certus quidam districtus vina peculiaria inter se differentia producat, meritò hujus causa venit inquirenda. Dicimus autem, specialem cujusvis vini naturam, facultatem, & vim unicè dependere à sole ceu patre & solo ceu matre, nec non specie vitis diversâ.

Sol sicuti in universo caloris, spirituascentiæ & sulphurei volatilis Elementi in mixtis causa & author est: ita etiam activi calidi spirituosi sulphuris in vinis genitor & parens existit.

Patet hinc vera ratio, quare eæ regiones, quæ magnum & diuturnum solis æstum experiuntur, vina valde generosa exhibeant, nec non ea loca, quæ à vento septentrionali & maximè aquilonari ceu frigidissimo defensa sunt, solique meridiano liberè pateant, uti sunt montes, qui spectant austrum, grata & fortia vina largiantur, opposita autem exteris plagis loca vinum longe ignobilius progignant. Dilucescit & porro ratio, quare æstas & subsequens autumnus serenus & fervidus dulces uvas & generosa vina, nebulo-

bulosus, nimbosus & frigidus econtra immaturas uvas, cruda verò & acida vina proferat.

Verum enim verò ad differentiam vinorum non sufficit sol: habemus enim compertum per experientiam, in locis eodem sole respectu sitûs gaudentibus, diversæ tamen indolis ratione spirituascentiæ, imò salubritatis vina provenire; Exemplo nobis sit tractus cis Rhenum Moguntiæ urbi obversus, ubi pagus Hochheim, Costheim & Cassel sitûs identitate & propinquitate gaudent, nihilominùs Hochheimense multis parasangis vincit Costheimense, & hoc Cassellanum, quod vilioris conditionis est: Causa itaque hujus differentiæ meritò transfundi debet in ipsum solum.

Hæc summâ ratione producta sunt à divino sene. Terra enim mater illius humoris est, qui ad nutritionem vegetabilium pertinet, & quamvis omnes plantæ aqua pluviatili ceu catholico & accommodatissimo nutritio succo alantur, nihilominus diversæ naturæ terra, per quam transit ad radices, naturam

& genium ſingularem cum ipſa communicat: neque dubium eſt, ipſa effluvia earum rerum, quæ ſub certâ terrâ cuſtodiuntur, eam mirificè diſponere & alterare, & hac ratione etiam vegetabilia ipſumque vinum certâ qualitate imbuere. Curioſum eſt, Hochheimenſes vineas intus alere foſſiles carbones, qui aliquid contribuere poſſunt, quod vinum ad ſuccinum accedentem odorem & ſaporem præ ſe ferat.

Num. I.

Explicirung der abgehabenen und zerstückten Weintrauben-Pressen.

N. 1.

Sind die Seiten-Stücke oder sogenannte Wände.

a. Lang 5. Schuh 1. Zoll.
b. Hoch $9\frac{1}{2}$. Zoll.
c. Sind die Oefnungen, wo die Riegel durchgehen und mit Schliesen versehen werden, sind weit 2. Zoll.
d. Sind die Oefnungen, wo die Hälse der Walzen inne laufen, sind weit im Durchschnitt 3. Zoll.

N. 2.

Sind die durchaus mit Rippen versehene Walzen, welche lang bis an den Hals 1. Schuh 10. Zoll.

a. Dick sind 8. Zoll.
b. Sind die Hälse auf einer Seiten mit einem Zapfen versehen, wo man den

Dreh-Schlüssel dran stecket. Die Dicke ung der Hälse ist wie die runde Oeffnung in den Seiten-Wänden, als nämlich 3. Zoll.

c. Sind die schon bemeldte Zapfen, wo der Schlüssel dran gesteckt wird, im Durchschnitt 2. Zoll.

d. Ist, wie weit die Walzen von einander laufen müssen, als $\frac{1}{4}$. Zoll.

N. 3.

Sind die Riegel samt den Schliesen.

a. Lang 1. Schuh 10. Zoll, ohne die Zapfen, wo die Schliesen dran sind.

b. Sind die bemeldte Zapfen und Schliesen; sie müssen zwischen dem Riegel und der Schliese so viel Platz haben, als die Wand dick ist, als nemlich 3. Zoll.

N. 4.

Sind die Zwerg-Hölzer, ein jedes mit zwey Löchern versehen, wo man den Trichter drauf setzet.

a. Länge des ganzen Holzes ist 2. Schuh 4. Zoll.

b. Müssen mit Absätzen versehen seyn, wo man sie an die Seiten-Wand befestiget.

c. Sind bemeldte Löcher, wo man den Trichter auffsetzet.

N. 5.

N. 5.

Sind die Schlüssel an den Zapfen der Walzen, wo man mit umdrehet.

a. Im Durchschnitt 2. Zoll.
b. Deutet an die Breite 2. Zoll.

N. 6.

Ist, wie der Trichter soll beschaffen seyn, er kan nämlich von vier Stück zusammen gesetzt werden, um ihn gemächlicher durch die Weinberge zu tragen, zwey Stück können oben mit Krapfen versehen seyn, wo man mit zusammen hängt, wie in der Zeichnung zu sehen ist.

a. Soll hoch seyn 2. Schuh.
b. Die Seiten dieses Trichters können oben 2. Schuh und unten 10. Zoll weit seyn.
c. Die fordere Blätter aber, wo die Latten dran sind, mit welchen man den Trichter aufstecket, können oben 3. Schuh, und unten 1. Schuh 9. Zoll weit seyn.
d. Sind die bemeldte Krapfen und Schlingen, wo man die Stücke des Trichters mit zusammen hält.
e. Sind bemeldte Latten, wo man den Trichter mit aufsetzet.

N. 7.

Ist, nach abgehobenen Trichter, die Zusammensetzung der Mühle zu ersehen.

a. Sind

a. Sind die bemeldte Seiten-Wände, diese sind dick 3. Zoll.
b. Die mit Rippen versehene Walzen.
c. Sind die Stücke, wo der Trichter aufgesteckt wird.
d. Sind die Riegel.
e. Die Schliesen.
f. Die Hälse der Walzen.
g. Die Zapfen, wohin die Schlüssel kommen.
h. Wie weit die Walzen von einander gehen müssen.

Num. IV.

Das äusserliche Ansehen der Schrauben-Kelter.

N. 1. Die Stange mit der Spindel.
N. 2. Die Mutter.
N. 3. Der Meßing-Ring.
N. 4. Die Schlüssel.
N. 5. Der Dummel- oder Zugbaum.
N. 6. Die Drehbengel oder Stangen.
N. 7. Ist das Biet, wie gewöhnlich.

Das Gerüst ist auch angezeichnet, wie folget, als:

N. 1. Das Fundament oder Mauer, wo sich das Gerüst darauf befindet.
N. 2. Sind zwey Balken auf der Mauer, worauf
N. 3. sich noch zwey Balken befinden, welche das Biet tragen, N. 4.

N. 4. Ist ein Balken, woran die Stange mit einer Schliese befestiget.

Zusammengesetzte Mühle, wie sie sich von aussen præsentiret.

als:

N. 1. Die Wände.
N. 2. Die Walzen.
N. 3. Die Riegel.
N. 4. Die Zwerghölzer, wo der Trichter darauf stehet.
N. 5. Die Schlüssel.
N. 6. Der Trichter.

Num. V.

Explicirung nach Rheinländischem Maasstab der zerlegten Schrauben-Kelter.

N. 1.

Ist die Spindel oder eiserne Stange, an welcher sich das Gewind oder die Schraube befindet, als in der Länge 5. Schuh $8\frac{1}{2}$ Zoll.

a. Ist das Gewind, welches lang 1. Schuh 3. Zoll.

b. Ist eine eiserne Schliese, womit die Stange an einem dazu ersehenen Balken befestiget wird.

c. Deutet an die Länge dieser Stange, wie weit sie im Lichten sich befindet, ehe sie in

in das Biet gehet, nämlich mit und ohne Schraube 3. Schuhe.

d. So viel stehet die Stange unter dem Biet im Lichten, ehe sie in bemeldten Balken lauft, waran sie mit der Schliese befestiget wird, als 1. Schuh 1. Zoll.

e. Ist der Raum, wie viel sich in dem Boden des Biets befindet, als 3. Zoll.

f. Deutet an, wie viel von der Stangen sich in den Balken ziehet, als 11. Zoll.

g. Die Dickung der Stange im Durchschnitt 3. Zoll.

h. So viel gehet die Stange wieder aus dem Balken heraus, wo sich die Oefnung befindet, da man die Schliese antreibet.

i. Hier befindet sich die Stange 6. Zoll dick.

N. 2.

Ist die Mutter, woran man die Schlüssel steckt, um zuzuziehen.

a. Ist die Höhe der Mutter, nämlich $6\frac{1}{2}$. Zoll.

b. Hat im Durchschnitt 4. Zoll.

N. 3.

Ist ein Ring von gelben Kupfer, welcher unter die Mutter gesetzt wird.

a. Ist die Höhe, als 1. Zoll.

b. Im Durchschnitt 4. Zoll.

N. 4.

Ist der bemeldte Schlüssel, welcher an die Mutter gesteckt wird, in der ganzen Länge 9. Schuh 2. Zoll.

a. Die-

a. Diese Oefnung ist in dem Durchschnitt $4\frac{1}{2}$. Zoll.
b. Dickung des Schlüssels ist 2. Zoll.
c. Sind eiserne Ringe, wodurch die zwey hölzerne Armen an dem Schlüssel fest gehalten werden.
d. Sind die hölzerne Armen.
e. Ist an jedem End eine eiserne Gabel, deren sind 4. an zwey Schlüsseln, wo das Seil angelegt wird zum Zuziehen.

N. 5.

Folget der Zug oder Dummelbaum, welcher
a. lang ist 10. Schuh, dick 1. Schuh.
b. Sind die Zapfen, woran der Baum oben und unten einkauft.
c. Sind zwey nöthige eiserne Ringe, um die Zapfen vest zu halten.
d. Sind zwey hölzerne Zapfen, damit das Seil nicht ganz herunter rutschet.
e. Sind die Oefnungen wodurch die Zugstangen gethan werden, um zuzuziehen.
f. Das Seil, welches so lang seyn kan, daß es dreymahl um die Schlüssel herum gehet.
g. Ist ein starker eiserner Nagel, daran der eine Schlupf von dem Seil angehenkt wird.
h. Ist der andere Schlupf, welcher an die Hacken der Schlüssel gehenkt wird.

N. 6.

Seynd die Zugstangen, welche durch den Dummelbaum gesteckt werden.

a. Zei-

a. Zeiget an die Stärke dieser Prügel, 3. Zoll dick.

Num. VI.

Nun folget das Gerüst/ als:

N. 1.

Eine Mauer zum Fundament, welche

a. Lang 8. Schuh 4. Zoll.
b. Hoch 1. Schuh 7. Zoll.
c. Breit 1. Schuh 2. Zoll.

N. 2.

Sind zwey Balken, welche auf die Mauren zu liegen kommen.

a. Lang 8. Schuh 1. Zoll.
b. Hoch 1. Schuh 2. Zoll.
c. Dick 1. Schuh 2. Zoll.

N. 3.

Folget der Balken, woran die Stange oder Spindel befestiget wird.

a. Lang 3. Schuh 8. Zoll.
b. Hoch 10. Zoll.
c. Breit 1. Schuh 3. Zoll.

N. 4.

Sind die Balken worauf das Biet ruhet, als

a. Lang 9. Schuh.
b. Hoch 1. Schuh 4. Zoll.
c. Breit 1. Schuh 4. Zoll.
d. Wo das Biet eingesetzt wird, ist der Balken 3. Zoll eingeschnitten.

Druckfehler.

Pag. 35. Lin. 19. wucherisachen, ließ: wucherischen.

: 49. : 4. potiller, ließ: petiller.

: 99. : 24. 2. 4. bis 30. ließ: 24. biß 30.

: 139. : 12. Saamen bestärke, ließ: Stammen bestärke.

: 209. lin. ult. Berg-Weege, ließ: Burg-Wege.

: 200. : 1. den Dung, ließ: in dem Dung.

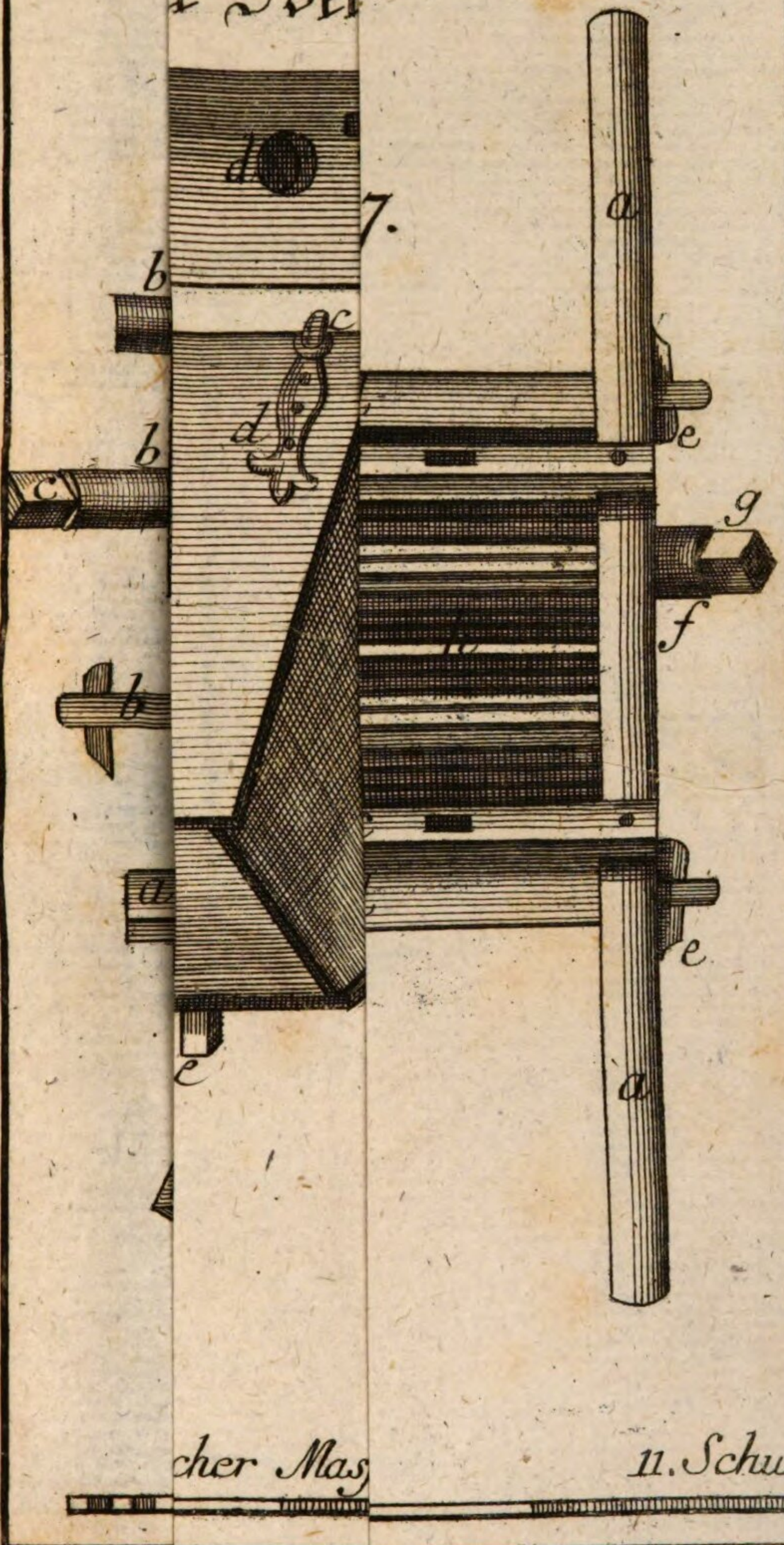
: 229. : lin. ult. rotten, ließ: rollen.

: 227. : 3. Denfers, ließ: Deufers.

: 236. : 11. einem fetten, ließ: in einem fetten.

Druckfehler

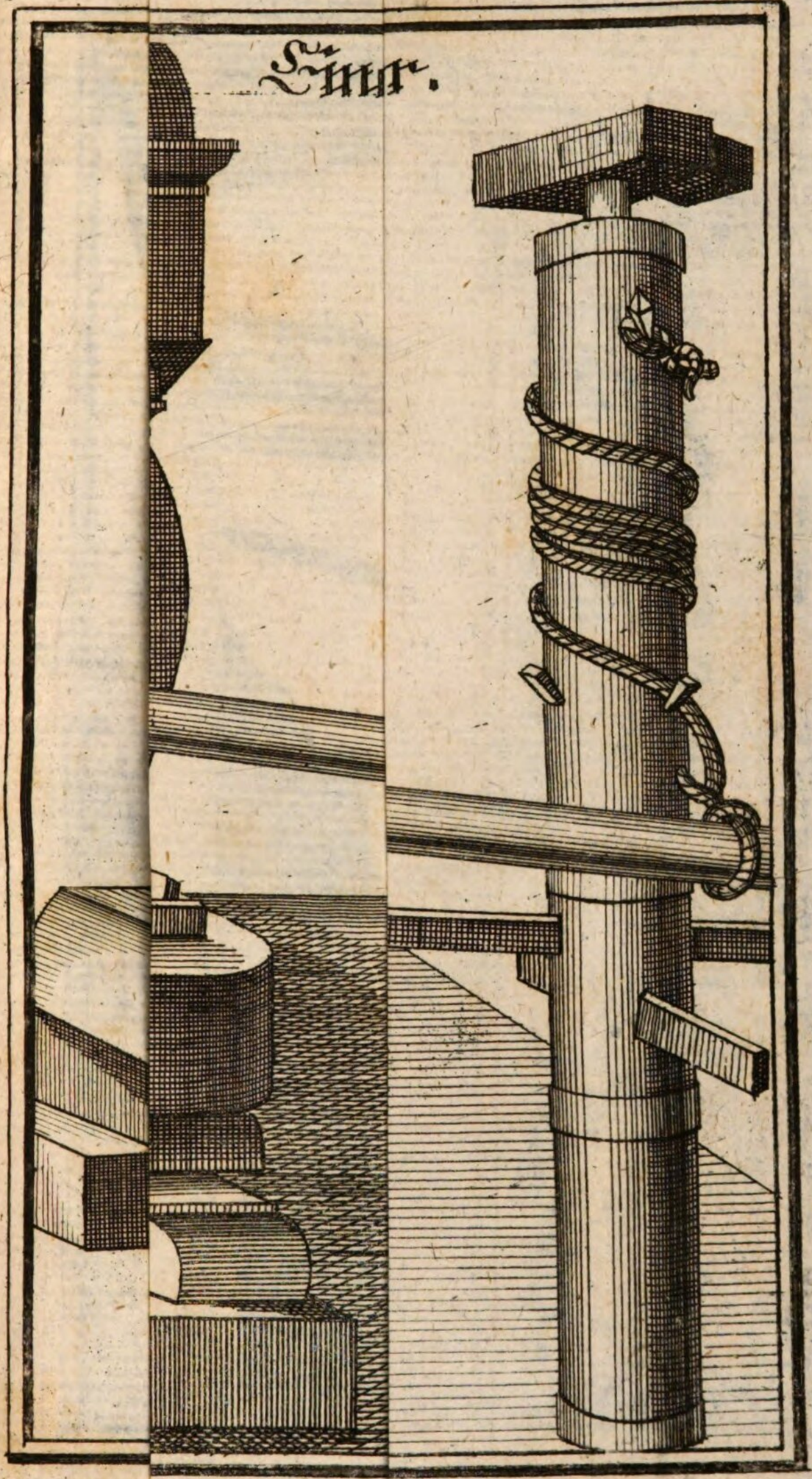
e Wei



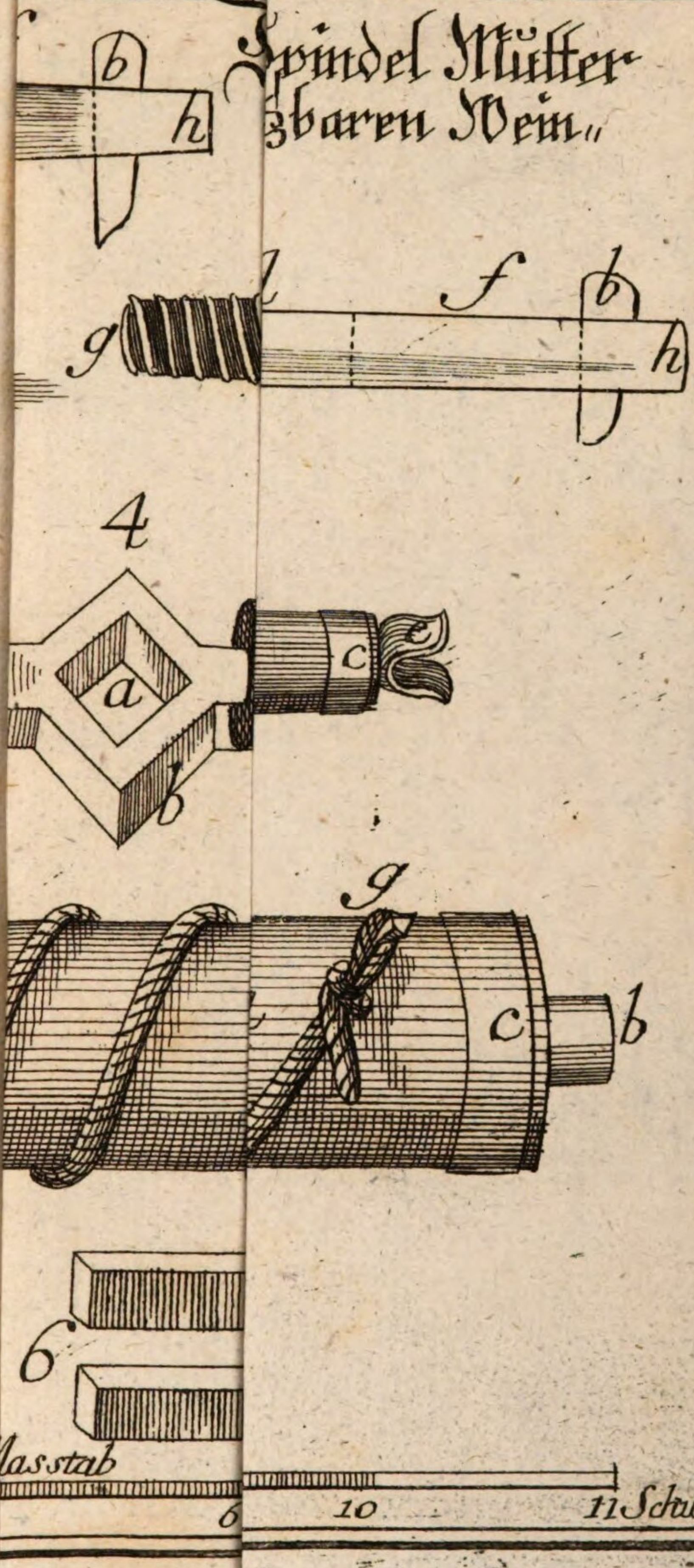
cher Mas

11. Schu

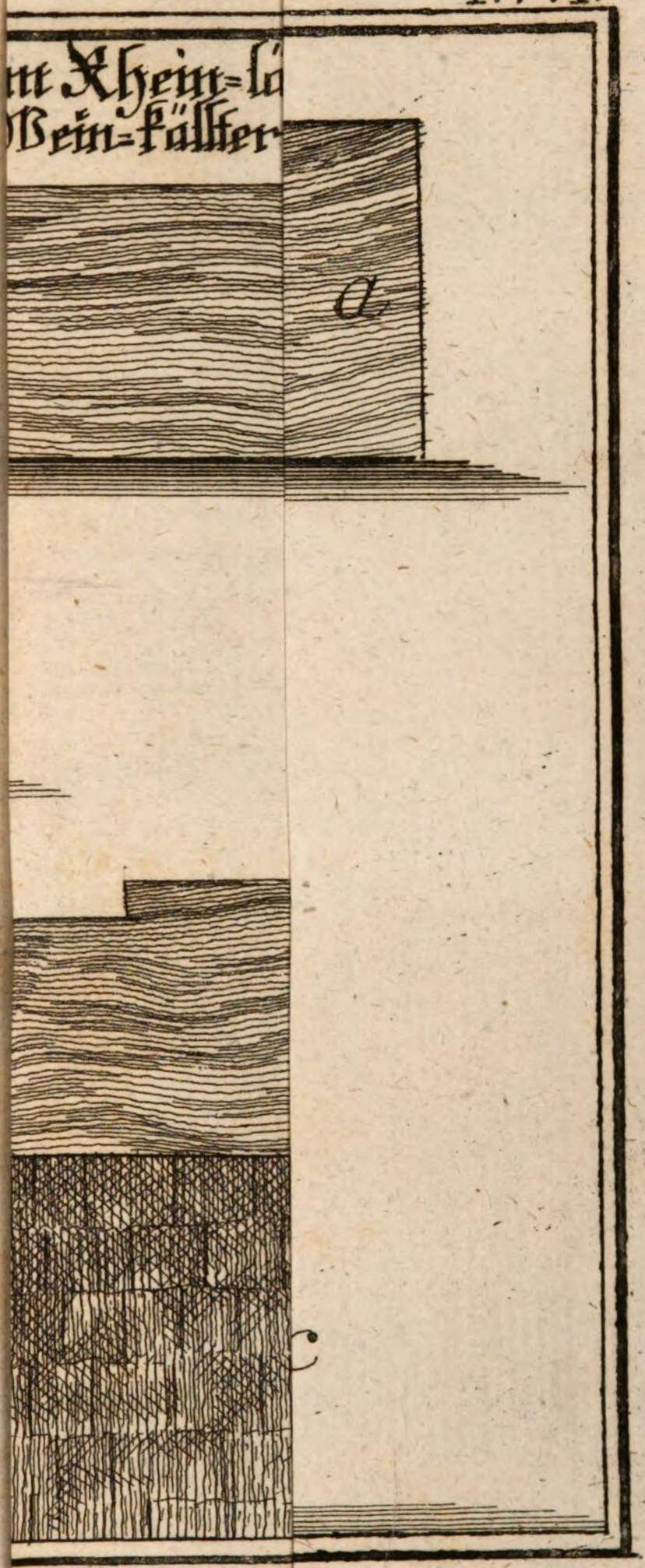
Tur.



Spindel Mütter
zbaren Wein.



N. VI.



BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Vorster, Karl Anton <<von>>, / Esslinger, Johann Georg / Esslinger, Johann Georg

Der Rheingauer Weinbau aus selbst-eigener Erfahrung und nach der Natur-Lehre systematisch beschrieben

Frankfurt und Leipzig 1765

Oecon. 1860
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10299658-6
VD18 11263385